HEDWIG MARIA STUBER

pouzdana kuharica

Dobre knjige o kuhanju su u neku ruku kao dobri prijatelji, a malo je toga u životu toliko vrijedno i potrebno kao upravo prijatelji. Ako smo neodlučni, oni nam iskreno savjetuju, ako smo u nevolji, priskaču nam u pomoć. Na njih se u svakoj prilici možemo osloniti. Upravo su takvi i dobri kuharski priručnici. Ako nismo sigurni kako treba prirediti neko jelo, priručnik će nas uputiti, ako ne znamo što bismo kuhali u svečanoj prilici, kuharski će nam priručnik pružiti bogat izbor recepata za probrana jela. Dobar se priručnik temelji na bogatom iskustvu, pa je prije svega pouzdan.

Eto, to su razlozi zbog kojih je knjiga **Pouzdana kuharica** postala omiljenim kuharskim priručnikom domaćica u Srednjoj Evropi. Ona je u mnogo čemu zaista izvrsno djelo. Posebno je vrijedna kao udžbenik za početnike i amatere u umijeću kuhanja, ali i uvježbani kuhari, iskusne domaćice mogu iz nje naučiti vrlo mnogo novih, dobrih stvari. Sa svojim brojnim receptima i bogatim izborom najraznovrsnijih tečnih jela **Pouzdana kuharica** je istodobno specijalan priručnik za sastavljanje jelovnika za posebne prilike, za primanje

HEDWIG MARIA STUBER

pouzdana kuharica

Mjerenje ili vaganje

	Nepuna žlica	Vrhom puna žlica	Nepuna žličica
šećer	15 g	20 g	5 g
šećer u prahu	10 g	20 g	—
sol	15 g	—	5 g
brašno	10 g	20 g	—
mrvice	10 g	20 g	—
škrobno brašno	10 g	15—20 g	3 g
krupica, riža, tarana	15 g	20 g	5 g
zobne pahuljice	—	10 g	—
ulje i rastopljena mast	10—15 g	—	5 g

8 žlica tekućine (vode, mlijeka, vrhnja) = 1/8 l
1/8 l tekućine = 1 obična šalica
1/4 l tekućine = 1 tanjur za juhu
3 žličice tekućine = 1 žlica tekućine
1/4 l brašna = 150—160 g
1/4 l krupice = 200 g
1/4 l riže = 220 g
4 osrednje velika krumpira = 500 g
4—5 osrednje velikih jabuka = 500 g

Računamo u prosjeku

na 1 l temeljca za meso ili povrća 10 g soli
na 1 l ribljeg temeljca 20—30 g soli
na 500 g brašna 20—30 g kvasca
na 500 g brašna 1 vrećica praška za pecivo = 4 žličice

Korjenasto povrće ili zelenje za juhu

1—2 mrkve, komadić luka kozjaka, komadić celera, 1 peršunov korijen

Dodaci za pečenje

1/2—1 glavice luka, korjenasto povrće, eventualno kora kruha

Doza mirodija

3 zrna papra, 1 klinčić, 1 lovorov list

Sastojine rasola

1 glavica luka, 5 boba borovice, ocat, sol, korjenasto povrće, doza mirodija

Začini za riblji temeljac

sol, ocat, 1 glavica luka, 2 ploške limuna, korjenasto povrće, doza mirodija

Svi su recepti ove knjige, ako nije drukčije naznačeno, proračunati za četiri osobe.

21880

Hedwig Maria Stuber Pouzdana kuharica

HEDWIG MARIA STUBER

pouzdana kuharica

Više od 1500 recepata
100 crteža
32 slike u boji

Preveo ing. Vlatko Šarić

mladost

Naziv izvornika
ICH HELF DIR KOCHEN
© 1971 BLV Verlagsgesellschaft mbH, München

Crteži: Ulrik Schramm, Feldafing
Slike u boji: Studio Teubner, Füssen
Slika u boji uz str. 161: Kraft-Beratungsdienst
Ovitak: Franc Wöllzenüller

Sadržaj

Malo poznavanja prehrane 11

Abeceda kuhinje 19

Kuhinjski začini i mirodije 25
Umaci sa začinima i mirodije za jela

Juhe 29
Bistre juhe – Prikuhe za bistre juhe –
Vezane juhe – Juhe od povrća –
Riblje juhe – Slatke juhe i hladne šalice

Jela od mesa 46
Govedina i tovljena govedina –
Teletina – Svinjetina – Bravetina i janjetina –
Meso od kunića – Iznutrica – Mesno tijesto

Hladetine i aspici 89

Perad i pernata divljač 94

Dlakava divljač 106

Ribe, školjke i rakovi 113
Morske ribe – Slatkovodne ribe –
Školjke i rakovi

Raznovrsna jela s roštilja 135
Meso na roštilju – Prepečeni toast –
Ribe na roštilju – Povrće i voće na roštilju –
Griliranje u aluminijskoj foliji – Roštilj na drveni ugljen –
Marinade uz jela na roštilju

Jela na kuhalu 157
Fondue – Flambirana mesna jela –
Flambirana slatka jela

Umaci 164
Topli umaci – Hladni umaci

Predjela i međujela 179
Hladna predjela – Topla predjela

Salate 194
Sirove salate – Kuhane salate –
Salate kao glavno jelo

Jela od povrća 208

Jela od gljiva 232

Jela od krumpira 237

Okruglice i žličnjaci 246

Jela od riže i tjestenine 253

Jela u jednom loncu 262

Jela od jaja 269

Jela od sira 276

Kolači 280
Kaše – Nabujci – Savijače –
Slatka jela u tavi – Kuhani varenci

Desert 297
Jela s voćem – Slatka jela od kravljeg sira i jogurta –
Flameri i kaše – Slatki prelivi i kreme –
Želatinske kreme – Slatke drhtalice – Sladoled

Kolači 319
Dizano tijesto – Kolačići s mašću –
Pareno tijesto – Lisnato tijesto –
Miješano tijesto – Tijesto s praškom za pecivo –
Teško tijesto – Vafli – Prhko tijesto (gnječeno tijesto) – Kolači s voćem

Torte, nadjevi za torte i glazure 369

Novogodišnji kolačići 393

Pića 413
Topla pića – Miješana mliječna pića –
Vruća alkoholna pića – Bole – Miješana alkoholna pića

Dijeta 427

Živežne namirnice iz rashladne škrinje 433

Očekujemo goste 435
Svečano prostrt stol – Svečani meni –
Svečana večera – Hladni bife –
Koktel-party – Večera za muškarce –
Poziv na vino – Party za mladež –
Doručak sa šampanjcem – Brunch

Kazalo 443

Umjesto predgovora:

Mnogo uspjeha i prijatno!

Malo poznavanja prehrane

Čovjek jede očima; ono što izgleda lijepo i privlačljivo, to u njemu podstiče želju za jelom. Premda je takvo »podsticanje« važno za njegovu zdravu ishranu, sama ljepota ipak nije dovoljna. Jelo mora, osim toga, sadržavati sve važne hranjive supstancije jer samo dovoljna i pravilna prehrana može održati čovjekovo zdravlje i njegovu dobru kondiciju. Usporedo sa sve većim oplemenjivanjem i profinjivanjem živežnih namirnica određenih za ljude i sa sve manjom čovjekovom fizičkom aktivnošću i tjelesnim naporom postaje poznavanje problema ishrane sve važnije.

Kalorije su jedinice topline

Za održavanje tjelesne topline i za proizvodnju »snage« potrebne za svaki pokret, treba ljudsko tijelo energiju. Tu energiju, koju mjerimo kalorijama uzima tijelo iz brojnih »hranjivih supstancija« sadržanih u različitim vrstama hrane. Čovjek raspolaže sposobnošću da iz »hranjivih sredstava« izluči u toku probave sve one hranjive supstancije koje su potrebne za održanje tjelesnih funkcija i da neiskoristive materije, dakle, balast izluči u odvijanju takozvane »izmjene tvari«. Iskoristive hranjive supstancije preoblikuju se u kemijskom procesu, to jest one izgaraju uz pomoć kisika iz zraka što ga udišemo. Kod toga kemijskog izgaranja nema plamena, ali u njemu se unatoč tome razvija toplina. Tu toplinu mjerimo kalorijama. Jedna kalorija (kg-kalorija = kcal) je prema zakonima fizike ona količina topline koja je potrebna da se jedan kg vode zagrije za 1^0 i to od $14{,}5^0$ na $15{,}5^0$. 1 g čiste masti daje izgarajući u tijelu

9,3 kalorije (gcal), 1 g bjelančevine ili 1 g ugljikohidrata 4,1 kalorija (gcal), 1 g čistog alkohola 7 kalorija (gcal).

»Osnovni promet« poznat iz medicine obuhvaća minimalnu količinu prehrambenih supstancija što je čovjek koji miruje treba u roku od 24 sata za održanje života. Tako, na primjer, odrastao čovjek treba 1600 do 2000 kalorija. Za svaki pokret i svaku aktivnost potrebna je daljnja energija (jedinica toplote = kalorija). Čovjek koji se normalno kreće i radi treba dnevno otprilike 3000 kalorija a čovjek koji teško radi treba do 6000 kalorija i više. Prema normama Njemačkog društva za prehranu mogu nam za izračunavanje potrebe kalorija kao ishodišna točka poslužiti slijedeće prosječne vrijednosti: bez fizičkog rada treba

muškarac od 25 godina dnevno 2550 kalorija
muškarac od 45 godina dnevno 2400 kalorija
muškarac od 65 godina dnevno 2250 kalorija
žena od 25 godina dnevno 2200 kalorija
žena od 45 godina dnevno 2100 kalorija
žena od 65 godina dnevno 2000 kalorija

Kod osrednje teškog rada povećava se potreba kalorija kod muškarca za 75 do 150 kalorija na sat, a kod žene za 60 do 120 kalorija na sat. Kućanski posao možemo s pravom smatrati osrednje teškim fizičkim radom. Prosječna potreba kalorija jedne dvadeset petogodišnje domaćice iznosi, dakle, kod osamsatnog dnevnog rada otprilike $2200 + (8 \times 80) = 2840$ kalorija. Kod teškog tjelesnog rada raste dodatna potreba kod muškarca do 225 a kod žene do 150 kalorija na sat. Kod veoma teškog rada te su vrijednosti još veće.

Kod djece moramo računati sa slijedećim prosječnim vrijednostima:

djeca do 6 mjeseci 120–100 kalorija dnevno po kg tjelesne težine
djeca od 7–12 mjeseci 100–85 kalorija dnevno po kg tjelesne težine
djeca od 1–6 godina 80–75 kalorija dnevno po kg tjelesne težine
djeca od 7—9 godina 65 kalorija dnevno po kg tjelesne težine
djeca od 10–14 godina 60 kalorija dnevno po kg tjelesne težine
dječaci od 15–18 godina 2800 kalorija dnevno
djevojke od 15–18 godina 2400 kalorija dnevno

Za izračunavanje kalorične vrijednosti jednog obroka jela možemo koristiti tablicu prehrambene vrijednosti hranjivih supstancija na stranicama 14 i 15.

Hranjive materije održavaju život

Bjelančevine

Tijelo odraslog čovjeka sastoji se otprilike od 15–20 % bjelančevina. Bjelančevine spadaju među najvažnije hranjive supstancije. Za određene zadaće u tijelu ničim ih ne možemo nadomjestiti. Tako, na primjer, bez bjelančevina nema porasta mišića. Svakodnevna potreba odraslog čovjeka varira između 50–80 g bjelančevine u hrani. Mladi ljudi trebaju za izgradnju svojih tjelesnih organa i mišića nešto više bjelančevina a stariji ljudi, naprotiv, manje. Hranjive supstancije bjelančevina nalazimo u različitim živežnim namirnicama; kao životinjsku bjelančevinu u mesu, mlijeku i, kako je opće poznato, u bjelanjku jajeta, a kao biljnu bjelančevinu u žitaricama, u prvom redu u plodovima mahunarki. I sve druge živežne namirnice sadrže manje ili više bjelančevina. Punovrijednu bjelančevinu nalazimo prvenstveno u namirnicama životinjskog podrijetla dok bjelančevina iz mahunarki nije punovrijedna. Zdrava hrana sastoji se od raznovrsnih životinjskih i biljnih živežnih namirnica. Ona potpuno sigurno sadrži dovoljno bjelančevina. Pretjerano uzimanje bjelančevina u hrani je nezdravo, a osim toga skupo. Jeftini dobavljači bjelančevina su mlijeko, kravlji sir, riba i drugo.

Mast

Mast je prijeko potrebna u prehrani. Možemo je, doduše, djelomice nadomjestiti drugim jeftinim živežnim namirnicama, ali je ne možemo potpuno ispustiti. Mast izgara u tijelu (oksidira) i daje veću energiju za pokriće potrebne snage i topline od bilo koje druge živežne namirnice. Hrana previše bogata masnoćama pomaže neomiljenu gojaznost — suvišna masnoća se taloži u obliku zaliha masnoće u tijelu – a osim toga je štetna po zdravlje. Ljudsko se tijelo u normalnim prilikama sastoji od 10–15 posto masnoće. Odrastao čovjek treba dnevno 50–70 g masnoće, već prema starosti i tjelesnoj aktivnosti. Životinjsku masnoću uzimamo u maslacu i u masti zaklanih životinja ali također i u obliku riba. Biljna masnoća je u većim količinama sadržana u uljnatim plodovima (masline, kokosov orah, repica), a u neznatnim količinama u mahunarkama i u žitu. U gotovo svim biljkama postoji mala količina masnoća.

Ugljikohidrati

Ugljikohidratima nazivamo materije koje sadrže škrob i šećer. Oni su važan sastavni dio svih zelenih biljki; biljke ih izgrađuju pomoću sunčane svjetlosti (asimilacija). To su važni i jeftini dobavljači energije pa mogu kao takvi uvelike nadomjestiti masnoće u ljudskoj prehrani. Ugljikohidrate nalazimo: kao škrob u žitu, krumpiru, kukuruzu i svim živežnim namirnicama proizvedenim od tih sirovina; kao šećer u svim vrstama šećera, u medu, ali također i u mlijeku kao mliječni šećer te u voću. Potreba organizma za ugljikohidratima varira kod odraslog čovjeka između 400 i 600 g na dan već prema tjelesnoj aktivnosti. U ljudskom tijelu ima samo otprilike 1 posto ugljikohidrata.

Dodatne supstancije upotpunjuju hranu

Voda

Voda je prijeko potrebna za ljudsku prehranu premda zapravo nije uopće hranjiva supstancija u pravom smislu te riječi. Ona je, međutim, osnova svih životnih procesa kod čovjeka, životinje i biljke. Služi kao otapalo kod probave, kao transportno sredstvo za tjelesne otopine a i kod svakovrsnih izlučivanja iz tijela. Pomoću izlučivanja vode u obliku znoja održava se tjelesna temperatura na konstanti. Ljudsko tijelo lakše i dulje podnosi glad (pomanjkanje živežnih namirnica) nego žeđ (pomanjkanje vode). Čovjek treba dnevno 2–3 l vode. Najveći dio te potrebe za vodom pokriva se sadržajem vode u svakodnevnoj hrani (u prvom redu u juhi, povrću i salati) a samo neznatan ostatak pokriva se u obliku različitog pića. Čovjekovo tijelo sadrži, već prema starosti, 55–60 posto vode.

100 g živežnih namirnica sadrži:	kalorija (kcal)	vitamini A µg	B_1 mg	B_2 mg	C mg
bakalar (file)	78	.	0,05	0,05	2
banane	61	90	0,03	0,03	8
bjelanjak	55	+	0,02	0,30	0,3
bravetina, osrednje masna [1, 2]	246	+	0,10	0,10	+
camembert, 45 %	301	690	0,05	0,45	+
cvjetača	17	11	0,05	0,05	43
endivija	13	440	0,05	0,10	7
govedina, mršava[2]	173	.	0,05	0,15	.
grah	349	200	0,45	0,15	3
grašak, oljušten	359	50	0,70	0,20	1
grašak, zeleni	37	110	0,10	0,05	10
grožđe	70	15	0,05	0,03	4
guska	266	55	0,10	0,20	.
jabuke	48	30	0,03	0,03	11
jagode	37	25	0,03	0,05	56
jetra (teleća, goveđa, svinjska)	135	5000	0,30	2,50	30
kakao u prahu	472	8	0,10	0,10	.
kelj	23	1050	0,05	0,15	54
kiselo zelje	26	9	0,05	0,05	20
kokošje jaje, otprilike 57 g	84	225	0,05	0,15	+
koljak (file)	80	17	0,05	0,15	.
kondenzirano mlijeko	183	90	0,05	0,35	1,1
konzervirano voće	29	100	0,05	0,10	9
krastavci, neoguljeni	7	60	0,01	0,02	1
kravlji sir, mršavi	88	14	0,05	0,30	1
kruh od miješanog brašna	252	.	0,15	0,10	.
krumpir bez ljuske	85	15	0,10	0,05	15
kunićje meso[2]	132	+	0,10	0,05	2
leća	354	50	0,45	0,25	.
limun	18	5	0,03	0,01	34
mahune	31	140	0,05	0,15	18
mandarine, naranče	39	50	0,05	0,05	37
margarin	733	805	+	+	+
marmelada	274	3	+	+	6
maslac	777	700	0,01	0,02	.
maslinovo ulje	927	(120)	.	.	.
med	305	+	+	0,05	2
mesne kobasice	324	.	0,20	0,25	.
mesne konzerve (rostbif)	233	.	0,05	0,20	.
mliječna čokolada	563	40	0,10	0,40	+
mlijeko, punomasno	68	32	0,05	0,20	1,5
mrkva	29	3350	0,05	0,05	5
mršavo mlijeko	35	.	0,05	0,15	.
pastrva	52	23	.	0,15	.
pečurke	22	+	0,10	0,40	5

100 g živežnih namirnica sadrži:	kalorija (kcal)	vitamini A µg	B_1 mg	B_2 mg	C mg
peršun	37	2200	0,10	0,20	100
plavo (crveno) zelje	21	12	0,05	0,05	39
piletina	107	7	0,05	0,10	2
pommes frites (vrući)	220	+	0,15	0,02	21
prah za puding	366	50	0,05	0,15	+
pšenična krupica	370	.	0,10	0,05	.
pšenično brašno, tip 1050	370	+	0,45	.	.
rajčice	18	390	0,05	0,03	23
raženi kruh	239	150	0,20	0,15	.
ribiz, crni	46	60	0,05	0,03	133
ribiz, crveni	37	30	0,05	0,02	32
riža, polirana	368	+	0,05	0,03	+
salata glavatica	10	315	0,05	0,05	7
slanina, proraštena	605	+	0,40	0,15	.
slani sleđ	100	20	0,02	0,15	+
srnetina	93	.	.	0,20	.
stepka	36	12	0,03	0,15	0,6
suhe šljive	249	290	0,15	0,10	3
suhi sleđ	203	45	.	0,10	.
svinjetina, osrednje masna [1, 2]	269	.	0,70	0,15	.
svinjska mast	947	+	+	+	+
šaran	83	.	.	0,02	1
šećer	394	.	.	.	.
šljive	50	70	0,05	0,05	6
špageti s jajima	390	60	0,20	0,10	.
šparoga	15	11	0,10	0,10	16
špinat	18	1900	0,05	0,20	37
šunka, kuhana	274	+	0,50	0,25	+
tučeno slatko vrhnje	302	260	0,03	0,15	1
tunina u ulju	304	370	0,05	0,05	+
tvrdi sir, punomastan	415	420	0,05	0,25	.
vrganji	27	+	0,03	0,30	3
vrhnje	127	150	0,05	0,15	.
zec	99	.	0,05	0,05	.
zobene pahuljice	402	.	0,40	0,15	.
žemičke	278	+	0,10	0,05	+
žumanjak	377	2230	0,30	0,40	+

Tumač znakova: + = hranjiva supstancija postoji samo u tragovima; točka = ne postoje točne analize; brojka u zagradi = vrijednosti analize su nesigurne; pr. = prosječno; s = suho; kcal = kalorija; 1 µg = 1/1000 mg; 1 mg = 1/1000 g; [1] = uključivši hranjivu vrijednost urasle kosti; [2] = vrijednosti A-vitamina prema visini vitaminiziranja.

Mineralne tvari

Mineralne tvari veoma su važne za izgradnju kostura i njegovo održavanje u zdravom stanju. One se, međutim, nalaze i u mišićima, u krvi i u svim ostalim organima pa su ondje prijeko potrebne. Naše tijelo sadrži otprilike 5 posto mineralnih tvari; to su u prvom redu vapno (Ca), magnezij (Mg), fosfor (P), natrij (Na), klor (Cl), željezo (Fe), bakar (Cu), mangan (Mn) i jod (J). Kod obilne, promjenljive i zdrave hrane te su mineralne tvari sadržane u njoj uvijek u dovoljnoj količini pa ih ne treba još posebno dodavati. Osobito voće i povrće, ali također i kruh od neprosijanog brašna sadržavaju obilno mineralnih tvari. Možemo ih u lako probavljivom i dobro iskoristivom obliku naći i u mlijeku, u stepki i u mliječnim proizvodima kao što su maslac, sir i svježi kravlji sir. Mlijeko i kravlji sir su osim toga jeftini.

Vitamini upravljaju životnim zbivanjima

Vitamini

Kako nam već kazuje samo ime (vita = život), vitamini su prijeko potrebni za održavanje zdravog života. Tu se, međutim, nipošto ne radi o jednoj jedinstvenoj materiji već je pojam »vitamini« zbirno ime za cio niz spojeva koji nipošto nisu podjednako građeni. Budući da su te supstancije za održanje zdravlja potrebne samo u neznatnim količinama, ostale su dugo vremena nepoznate. Tako su se neke bolesti, na primjer beriberi (degeneracija živaca i mišića), skorbut (ispadanje zuba) i rahitis (omekšanje kostiju ili engleska bolest) mogle najprije razjasniti a zatim izliječiti tek kad je čovjek ustanovio da im je uzrok avitaminoza (pomanjkanje vitamina). Nauka je u toku posljednjih desetljeća pronašla otprilike 20 različitih vitamina. Danas znamo da se beriberi može izliječiti pomoću vitamina B_1, skorbut pomoću vitamina C i rahitis pomoću vitamina D.

Vitamine nalazimo u prvom redu u voću i povrću, pogotovu u jagodičastom i južnom voću, ali također u mlijeku i mliječnim proizvodima. Osobito obilan i dobro poznat dobavljač vitamina je riblje ulje. Domaćica bi trebala znati da se vitamini, za razliku od mineralnih supstancija pri kuhanju lako uništavaju. Potrebno je, dakle, da ponekad u jelovnik ubaci sirovu hranu i ne koristi previše konzerve. Tablica što je donosimo na str. 16/17 treba omogućiti domaćici da se bar donekle snađe u kaotičnom području vitamina. Na osnovu podataka o potrebama vitamina i količinskih oznaka u tablici hranjive vrijednosti (str. 14/15) može domaćica voditi računa o bilanci vitamina.

Tablica vitamina s naznakom potrebnih količina

Naziv vitamina	Bolest koju uzrokuje pomanjkanje vitamina	Važno vrelo	Dnevna potreba O = odrasli K 1 = djeca do tri godine K 2 = djeca od 4–14 godina
A	Opće oštećenje kože osobito sluznice. Noćna sljepoća. Oštećenje spolnog aparata.	mlijeko, maslac, riblje ulje, jetra, žumanjak, špinat	O: 5000 MJ K 1: 2000 MJ K 2: 2500–4500 MJ
B_1	Živčane bolesti, klijenutost, edemi, beriberi. Teške promjene u funkciji srca.	kvasac, trinje, kruh od neprosijanog brašna, svinjski bubrezi, krumpir,	O: 1,5–1,7 mg K 1: 0,3–0,7 mg K 2: 1,0–2,0 mg
B_2	Smetnje u rastu, oboljenja kože oko usta, nosa i očiju.	jetra, srce, bubrezi, jaja, mlijeko, špinat, rajčice	O: 1,8 mg K 1: 0,6–0,8 mg K 2: 0,9–1,8 mg
Faktori protiv sijeđenja	Sijeđenje kose.	pratioci B-vitamina jetra, kvasac itd.	norme ne postoje

C	Skorbut: oboljenja zubnog mesa, krvarenje ispod kože, nedostatno razvijanje hrskavice	bazga, paprika, limun, zeleno bilje, peršun, svinjska jetra	O: 75 mg K 1: 30–40 mg K 2: 50–75 mg
D	Nedovoljno ovapnjenje kostiju kod djece (rahitis), oštećenja zuba kod odraslih	riblje ulje, ribe, žumanjak, mlijeko, maslac, kvasac	norme ne postoje
E	Smetnje u spolnim funkcijama	pšenične klice, zelena salata, zemni orasi, ulja	norme ne postoje
H	Oboljenja kože	pšenične klice, žumanjak, mlijeko, krumpir, kvasac, jetra	norme ne postoje
K	Smanjena sposobnost zgrušavanja krvi	zeleno lišće, špinat, kovrčavi kelj, žumanjak	norme ne postoje

Tablica vitamina s naznakom potrebnih količina

Fermenti

Fermenti i encimi su tjelesni sokovi što ih izlučuju žlijezde probavnih organa. U kemijskom pogledu oni su katalizatori za izmjenu tvari. U probavi pomažu da se hranjive supstancije iskoriste za tijelo. Fermenti – koji i inače igraju veliku ulogu u životinjskom i biljnom svijetu – imaju uvijek posve određeno, ograničeno (specifično) djelovanje. Djelovanje fermenata počinje već u ustima i to pomoću ptialina što ga izlučuju žlijezde slinovnice. Ptialin cijepa škrob. Djelovanje se nastavlja u želucu pomoću pepsina koji probavlja bjelančevine, u crijevima pomoću tripsina koji cijepa bjelančevine te pomoću lipasa iz gušterače i žuči, koji cijepaju masnoće. Pravilna probava i pravilno prihvaćanje hranjivih sastojina u izmijenjenom obliku osigurano je u metabolizmu samo onda ako organizam raspolaže dovoljnim količinama fermenata.

Korištenje u kuhinji

Tko se potrudi da pročita ovo malo poznavanje prehrane uvidjet će da danas nipošto nije teško pravilno se hraniti. Pažljivoj čitačici bit će, međutim, jasno kako je važna mješovita i promjenljiva hrana. Mnogo promjene podjednako u izboru živežnih namirnica kao i u načinu pripremanja nam, tako reći, u svakom pogledu pomaže. Ono što u rasporedu kuhanja dobijemo pomoću mnogovrsnosti i raznolikosti, moramo sačuvati onim načinom priređivanja jela koji održava hranjivost živežnih namirnica. Važno je da se hranjive supstancije, mineralne supstancije i druge djelotvorne supstancije sačuvaju od uništenja. Moderna nauka o prehrani ne dopušta dugo namakanje živežnih namirnica u vodi i zahtijeva što kraće priređivanje. Tušenje i pirjanje u vlastitom soku vrednije je od kuhanja. Jela treba po mogućnosti upotrijebiti odmah pošto su pripravljena jer se dugim stajanjem gube hranjive supstancije. Neka domaćica pokuša sol i oštre začine što više nadomjestiti fino sasjeckanim kuhinjskim zelenjem.

Uzalud svako umijeće domaćice ako jelo nije pravilno iskorišteno. Stara poslovica kaže: »Dobro prožvakano je upola probavljeno.« Za to je u prvom redu potreban mir i dosta vremena. Domaćica može tome pridonijeti ukusnim aranžiranjem jela i stola. Lijepo namješten stol i pristojne manire za njim ne samo što mame čovjeka da se dulje zadrži za stolom, već mu podstiču i tek. Jelo treba u ustima dobro izmiješati sa slinom i prožvakati. Ne smijemo ga samo naglo gutati.

Abeceda kuhinje

Preliti zavrelom vodom (na primjer badem, kajsije, breskve, rajčice). Ostavimo ih kratko vrijeme u vrućoj vodi a zatim prelijemo hladnom vodom i plodove ogulimo. Ili: teleću žlijezdu odnosno mozak zagrijemo skoro do vrenja da bi se meso oslobodilo ostatka krvi.	**Blanširati**
Juha u kojoj se kuhalo meso (mesni bujon), riba (riblji bujon) ili povrće (bujon od povrća).	**Bujon**
Vrlo maleni plod paprike. U trgovinu dolazi u obliku umaka i uložen u octu. Uložene paprike i sjeme chilija su vrlo oštra mirodija; koristimo ih za davanje okusa gulašu, umacima, juhama i drugom. Chili-umak iznosi se na stol uz mesni fondue i uz ribu pečenu na roštilju.	**Chili**
Krepka, koncentrirana ukuhana mesna juha.	**Consommé**
3 zrna mirodija, 3 zrna papra, 1 do 2 klinčića, 1 lovorov list; upotrebljava se za rasol, riblji bujon i drugo.	**Doza mirodija**
Peradi prije pečenja dati prikladan oblik, to jest, svezati krila uz tijelo, a donju kost bataka uvući u prorez ispod trtice.	**Dresirati**
Gotovi začinjeni umaci za salatu, također umaci za jela pržena na roštilju.	**Dressing**

Feferoni Malene vrlo oštre paprike. U trgovinu stižu svježe, sušene ili uložene u ocat. Služe za oštre umake, jela od mesa, gulaš i juhe.

Flambirati Jela preliti zagrijanim visokopostotnim alkoholom (na primjer vinjakom, konjakom, viskijem i drugima) a zatim zapaliti. Taj postupak profinjuje okus jela.

Gasiti Dolijevati tekućinu u zaprške i to malene količine pa ih marljivo miješati pjenjačom da se ne stvore grudice.

Gomoljike Osobito fine gotovo crne gljive koje rastu ispod zemlje a u trgovinu dolaze konzervirane, uglavnom iz Francuske. Vrlo su skupe. Nazivaju ih i »dijamant kuhinje«.

Gratinirati Površinu jela prekriti korom tako da jelo stavimo u pećnicu kod jake gornje vatre. Često se jelo odozgo posipava nastruganim sirom ili prelijeva gustim umakom.

Griliranje Priređivanje jela u zagrijanom grilu. Hranjive supstancije ostaju pri griliranju uvelike sačuvane. Velike komade mesa griliramo polako na blagoj vatri, a male komade naglo na jakoj vatri.

Jajčana težina Taj se izraz pojavljuje u takozvanim težinskim receptima za kolače. Na kuhinjskoj vagi odvažemo jaja koja dolaze u obzir za pripremanje dotičnog kolača a zatim odvagnemo istu količinu brašna, šećera, a eventualno i maslaca. Kolače priređene prema jajčanoj težini možemo izraditi s masnoćom ili bez nje.

Karamel Šećer kojemu smo eventualno dodali malo maslaca zagrijemo u željeznoj tavi sve dok ne postane zlaćano-smeđ. Zatim ga prelijemo vodom i pustimo da vrije dok se karamel ne otopi.

Kravlji sir Bijeli mekani kravlji sir. Upotrebljava se za različita jela i kolače, a služi i kao nadjev.

Kuglica maslaca Upotrebljavamo je za vezanje umaka i poboljšanje njihova okusa, te za poboljšanje okusa povrća. Izgnječimo podjednake količine maslaca i brašna, stavimo ih u zavreli umak i miješajući pustimo da vrije. Svježi okus po maslacu dolazi posebno do izražaja kod svijetlih ribljih umaka i umaka od vrhnja, ali također i kod umaka priređenih sa sokom od pečenja.

Kuhanje Priređivanje jela vrenjem u vodi.

Legirati Žumanjak izmiješati s tekućinom pa ga, neprekidno miješajući, polako uliti u vruću tekućinu koja, međutim, ne smije više vreti (juhe, umaci, haše).

Marinada Umak za salatu sastavljen od ulja, octa, soli, papra, aromatičnih začina i drugih dodataka koji se salati davaju zbog okusa.

Mariniranje Lako kiseljenje jela dodavanjem octa ili limunova soka. Obično se pri tom služimo i solju te drugim dodacima zbog okusa.

Mljeveno meso Priređuje ga mesar od govedine, teletine ili svinjetine, odnosno mješavine tih mesa. Treba mu dodati malo vode i čvrsto izmijesiti u aparatu. Takvo meso upotrebljavamo za pečenice, burek, pastetu od jetara, kotlet u mrežici, njemački biftek, ćufte, punjene paprike, okruglice od mesa, pečeno mljeveno meso, punjenu tjesteninu, savijaču od mesa, nabujak od mesa i drugo.

Nabadati U mršavo meso (divljač, divlju perad, govedinu i drugo) uvući trake slanine. Pri tom moramo ubodom pratiti mesna vlakna po dužini da bi meso postalo sočnije. Bolje je meso oviti ploškama slanine jer se pri tom ne oštećuju mesna vlakna i ne gubi sok.

Odmastiti S veoma masnih juha ili soka od pečenja skinuti masnoću koja pliva na površini. Kod vrlo masnih pečenki, na primjer kod pečene guske treba masnoću već za vrijeme pečenja nekoliko puta odstraniti da ne bi zbog poduljeg pečenja dobila smeđu boju.

Ofuriti Vidi blanširati.

Opaliti Očupanim pilićima opaliti iznad otvorenog plamena fine pahuljaste dlačice. Pri tom moramo pile brzo okretati iznad vatre.

Otpjeniti Skidati pjenu s mesnih juha, voćnih želea, rastopljene masti i drugih jela.

Panirati Manje komade mesa ili ribe (odreske, filee) uvaljati najprije u brašno a zatim u jaje koje smo stukli s malo vode i na kraju u mrvice pa ih takve staviti u vruću masnoću da se prže. Korica od mrvica dobiva vrlo brzo smeđastu boju a jelo ostaje sočnije. Paniranje se koristi i kod različitih jela od brašna i povrća.

Parfimirati Davati okus voćnim salatama i slatkim jelima pomoću likera ili kojeg drugog aromatičnog alkohola.

Pasirati Jelo protjerati kroz fino sito.

Pečenje Prigotavljanje mesa ili ribe u vrućoj pećnici pri čemu moramo dodavati tekućinu ili prigotavljanje na vrućoj masnoći u tavi.

Pirjanje Priređivanje živežnih namirnica u vlastitom soku pri čemu se dodaje masnoća ili malo tekućine. Pirjanjem se hranjive supstancije bolje sačuvaju nego kuhanjem.

Pistacije Vrsta zelenog badema, prikladnog za ukrašavanje torti i kolača.

Pjenasta masa Masa proizvedena primješavanjem zraka uslijed čega postaje rahla.

a) Pjenasta masa bez masnoće. Izrađuje se miješanjem jaja i šećera dok se ne zapjene, dok se šećer ne rastopi i masa postane bijela.

b) Pjenasta masa s masnoćom: izrađuje se miješanjem maslaca, jaja i šećera dok se šećer ne rastopi i masa postane pjenasta. Kod takvih masa se najprije maslac miješa sam dok se ne zapjeni a onda se naizmjence dodavaju jaja i šećer.

Poširanje Postupak kod kojeg se jela koja se lako raspadaju ili pucaju (ribe, okruglice, kobasice), stavljaju u obilje zavrele vode samo što ta voda više ne smije vreti već na malom plamenu samo »vuče«.

Prašiti Narijetko posipavati brašnom. Pirjano povrće zaprašimo otprilike 15 minuta prije nego što je dogotovljeno s malo brašna i pustimo da zavre a da ga pri tom ne miješamo.

Prepeći Vidi gratinirati.

Pročišćavanje šećera Čišćenje šećera vrenjem u vodi. U prvom se redu upotrebljava pri konzerviranju. (Na 500 g šećera dolazi ¼ l vode.)

1. stupanj: šećer i vodu kuhamo sve dotle dok šećer u širokim kapljicama ne pada sa žlice.
2. stupanj, slaba nit: šećer i vodu kuhamo sve dotle dok se šećer ne uzmogne između palca i kažiprsta razvući u tanku nit koja lako puca.
3. stupanj, jaka nit: šećer i vodu kuhamo sve dotle dok se šećer između palca i kažiprsta ne da razvući u jaču nit.
4. stupanj, lančani let: šećer i vodu kuhamo sve dotle dok fina kožica ne ovije žlicu ili pjenjaču i dok šećer, kad puhnemo u njega, ne odlijeće u obliku cijelog lanca mjehurića.

Propeći Komade mesa brzo propeći na vrućoj masnoći da se pore odmah zatvore i da sok ostane sačuvan u mesu.

Protušiti Povrće ili meso najprije kratko pirjati na vrućoj masti a tek onda doliti tekućinu.

Prženje Priređivanje jela u vrućoj masti u tavi ili pomoću suhe vrućine u pećnici.

Prženje peciva Sušenje peciva na vrućem zraku (u pećnici). Time ono dobiva svijetlosmeđu boju. Tako priređeno pecivo lako je probavljivo i dulje se drži (dvopek).

Prženje u masti (tako da jelo pliva) Prženje nekog jela u toliko vruće masti da ono ne može dotaknuti dno posude u kojoj se prži već da pliva.

Račići, morski Mali morski rakovi. U gradovima koji leže daleko od morske obale mogu se nabaviti samo kao konzerva ili duboko smrznuti.

Rasoljivanje Stavljanje mesa u rasol načinjen od prokuhane vode, soli, octa, luka i začina. Meso iz rasola ostaje prhko pa se može nekoliko dana održati svježe. Za divljač se preporuča rasol od ukiseljene stepke jer ta tekućina ne ispire hranjive sastojine iz mesa. U rasol se u prvom redu stavlja meso starijih životinja.

Razbistravanje Postupak koji se primjenjuje kod prigotavljanja mesne juhe, pogotovu onda ako je određena za pravljenje hladetine. Juhu najprije procijedimo a zatim u nju stavimo upola tvrdo ulupani bjelanjak pri čemu juhu treba neprekidno miješati pjenjačom i tako je, miješajući, zavreti. Nakon toga skinemo lonac s vatre i ostavimo ga da kratko vrijeme ostane pokriven. Bjelanjak kupi sve nečistoće. Prije nego što juhu iznesemo na stol, moramo je procijediti.

Refreširati Preliti živežne namirnice neposredno nakon što su se skuhale hladnom ili mlakom vodom da se ne zalijepe jedne uz druge, na primjer rezance, rižu, žličnjake. Kuhana jaja odmah prelijemo hladnom vodom da bi se lakše dala oguliti. I kuhanu kavu (tursku kavu) prelijemo s nekoliko kapljica hladne vode da kava »sjedne«.

Shrimps Engleski naziv za račiće.

Skampi Mali morski rakovi. Uglavnom se hvataju u Sredozemlju. Kod konzerviranih skampa koristi se samo rep.

Smrčak Gotovo crne gljive nabrane površine. U trgovinu dolaze uglavnom osušene.

Snijeg od bjelanjka Bjelanjak pažljivo odvojimo od žumanjka pa ga tučemo pjenjačom ili žicom za tučenje snijega dok se ne ukruti. Snijeg od bjelanjka smijemo jelu primiješati samo rahlo i ne smijemo ga kuhačom čvrsto miješati.

Sultanke Sultanke su fine grčke grožđice bez sjemenki.

Šareni nož Kuhinjski nož s valovitom oštricom. Koristi se za narezivanje povrća za juhu koje ćemo kasnije koristiti za garniranje.

Škrobno brašno Krumpirovo brašno, mondamin. Redovito ga moramo razmutiti s hladnom tekućinom i zavreti neprekidno miješajući ili uliti u zavrelo jelo i još jednom kratko prevreti. Može se upotrijebiti i za dotjerivanje okusa kod kolača a djelomično i kao nadomjestak za pšenično brašno (pješčani kolač).

Toast Kriške bijelog kruha pržene u električnoj pržilici ili u grilu. Toast je lako probavljiv. Uvijek bi ga trebalo na stol iznositi svježeg.

Tranširanje Stručno rezanje ili komadanje mesnih jela.

Tušenje Prigotavljanje živežnih namirnica u vodenoj pari, na primjer krumpira na rešetki u posudi s parom.

Vezati Dodavati brašno da bi juhe, jela od povrća i umaci postali gušći.

a) Malo brašna ili škrobnog brašna razmutimo s malo vode, vrhnja ili koje druge hladne tekućine pa pustimo da ta smjesa polako isteče u zavrelu tekućinu. Pri tom je moramo neprekidno miješati i kratko zavreti.
b) Jela od povrća pospemo s malo brašna i čvrsto izmiješamo pa kratko

zavremo. Kod tog načina ne smije povrće sadržavati previše tekućine jer inače brašno stvara grude.

c) Kuglica od maslaca, vidi isti pojam, posebno obrađen.

d) Umake i juhe vežemo pomoću žumanjka i legiramo ih (vidi legiranje).

Vodena kupelj Zdjela visi u loncu punom zavrele vode. U njoj se priređuje osjetljiva jela (nizozemski umak, tučene kreme).

Zapržak Prženje brašna na vrućoj masnoći dok ne zažuti (svijetli zapržak) ili dobije smeđu boju (tamni zapržak). Gotov zapržak se »gasi« vodom. Zajedno sa zaprškom možemo pržiti sitno narezan luk i druge dodatke koje u jelo stavljamo zbog okusa.

Želatina Sredstvo za skrutnjavanje (želiranje) nekih jela. Koristimo je za ukrućivanje aspika i krema. Želatina u listovima se uvijek namače hladna a zatim istisne i otopi u vrućoj ali ne zavreloj tekućini. Jelu je dodajemo neprekidno miješajući. Samljevenu želatinu ostavimo da u malo vode bubri 10 minuta a zatim je rastopimo na slaboj vatri.

Žilijena (Julienne) Povrće (poriluk, celer, mrkve) narezano na posve tanke trake dugačke otprilike 3 cm. Žilijenu možemo nabaviti sušenu u vrećicama.

Kuhinjski začini i mirodije

Aniš Suhi aniš služi za kolače i u proizvodnji likera.

Boražina Upotrebljava se zelena i fino sasjeckana. Izvrsna dopuna za salatu, osobito za salatu glavaticu i salatu od krastavaca.

Bosiljak Zeleni i sušeni bosiljak upotrebljava se za juhe, umake, salate i jela od mesa.

Cimet Dobiva se u obliku cimetove kore ili praška. Cimetova kora služi pri priređivanju kompota ili voćnih umaka, te za kuhano vino. Samljeveni cimet upotrebljavaju slastičari.

Chili Vidi stranicu 19.

Curry Mješavina od 12–16 tropskih mirodija. U trgovinu dolazi kao prašak ili pasta. Upotrebljava se za umake, jela od riže, uz bravetinu, teletinu, perad i jela od riba.

Češnjak Koristan je za zdravlje. Štedljivo se upotrebljava za začinjavanje masnih pečenja, bravetine, griliranog mesa, ragua, mahunarki i nekih jela od riba te za salate. Zdjelu za salatu ili juhu natrt ćemo češnjakom. Češnjak se može i spremiti za zimu: česna se ogule, stave u marinadu od octa i ulja, lovorova lista i feferona, a zatim se posuda zatvori. Koristi se jednako kao svježi češnjak.

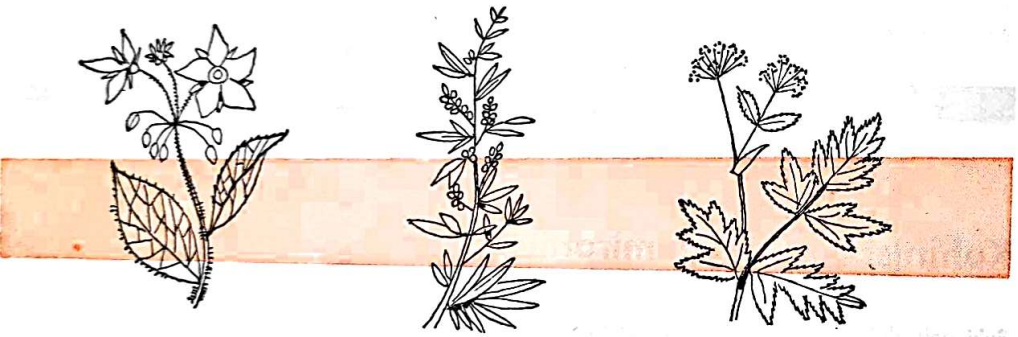
Doza mirodija Mješavina mirodija za rasol, riblji temeljac i drugo. Sastoji se od: 3 zrna mirodija, 3 zrna papra, 1–2 klinčića, 1 lovorov list.

Đumbir Upotrebljava se za različite kolače, kao začin za rižu, gulaš te kompot od jabuka, krušaka i buče. U trgovini se dobije u obliku korijena ili praha.

Izop Grmolika ukrasna biljka, daje nam začin. Njezini nam listovi služe za začinjavanje salata, umaka i juha.

Kadulja Služi za jela od riba i jetre, uz bravetinu i teletinu. Veoma je aromatična.

Kapari Fino sasjeckani koriste se za svijetle umake, kao dodatak mljevenom mesu, za majonezu, za ukrašavanje hladnih predjela i za sendviče.



boražina pelin krbuljica

Kardamom Služi samljeven za medenjake.

Klinčići Sušeni cvjetići upotrebljavaju se čitavi za rasol, meso i povrće a samljeveni za kolače.

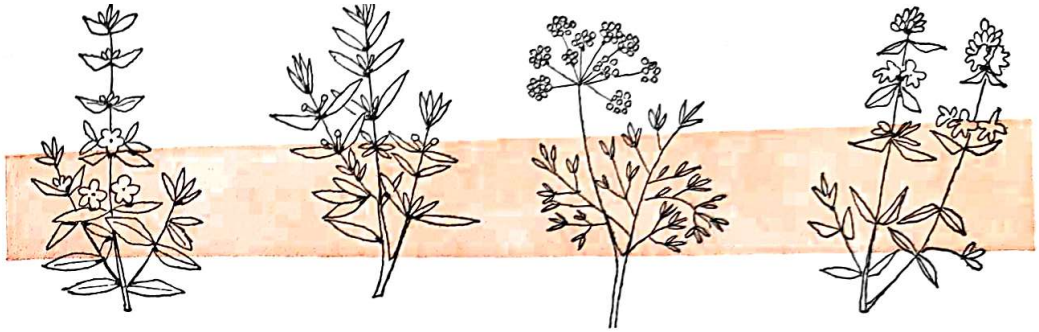
Kopar Zelena biljka; koristi se fino narezana za salate, umake i janjetinu, a sušena za kiseljenje krastavaca.

Kozlac Zelen ili sušen služi za kiseljenje krastavaca, a zelen osim toga za pripremanje umaka i jela od mesa.

Krbuljica Fino sasjeckana koristi se za juhe, umake i salate.

Kumin Sušeni kumin upotrebljava se za juhe, umake, jela od krumpira, svježe zelje, kravlji sir i slano pecivo.

Limun Služi za umake, rasol, slatka jela, kolače, ribu, meso, salate, pića. Koru smijemo oguliti samo posve tanko. Ako su limunovi bili štrcani kemijskim sredstvima protiv napadaja nametnika, njihova kora ne može više služiti za jelo.



bosiljak šetrajka kopar majčina dušica

Služi za začinjavanje salata, marinada i zelenih umaka. **Limunova melisa**

Sušen služi za juhe, tamne umake, rasol, povrće, jela od mesa i riba te za kiseljenje krastavaca. **Lovor**

Koristi se za juhe, umake, za pripremanje mesa, ribe, povrća, salata, jela od jaja i uz kravlji sir. **Luk**

Služi za umake i salate. Finiji je od velikih glavica crvenog luka. **Luk kozjak**

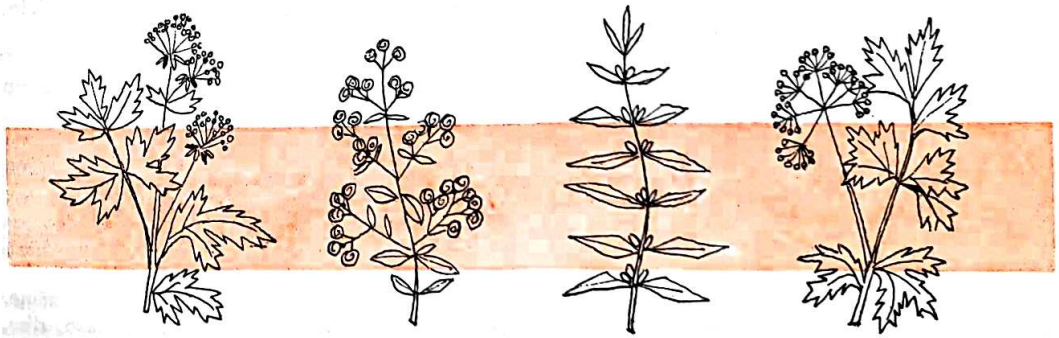
Fino narezan zeleni vlasac služi za juhe, umake, salate, jela od jaja i uz kravlji sir. **Luk vlasac**

Svježa ili sušena koristi se za začinjavanje juha, umaka, jela od rajčica, te jela od riba i mesa. **Majčina dušica**

Zelen ili sušen prikladan je za jela od jetre, juhe, mljeveno meso, i kobasice. **Mažuran**

Mirisna vrtna biljka. Zelena se koristi za juhe i umake. **Miloduh**

Fino nastrugan upotrebljava se za juhe, meso i povrće. Ni smije se kuhati u jelu. **Muškat**



miloduh mažuran kozlac peršun

Papar Sušene bobice paprova grma; dobivaju se i samljevene. Crna zrnca papra su osobito oštra, a bijela malo blaža. Kajenski papar je oštar papar iz jedne južnoameričke vrste paprike.

Paprika Zdravi i tečni začin od sušenih i mljevenih zrelih plodova paprike. Može biti blag, polusladak i oštar. Služi za začinjavanje gulaša, teletine, peradi, ribe i salata. Papriku ne smijemo ostavljati u vrućoj masti već je odmah moramo preliti s malo vode.

Pelin Većinom se koristi sušen za priređivanje nadjeva za pečenu gusku.

Peršun Zelen ili sušen služi za juhe, umake, meso, ribu, povrće, salate.

Ružmarin Svjež i sušen upotrebljava se kao dodatak teletini i bravetini, za priređivanje umaka i uza sva jela od rajčica.

Šetrajka Zelena ili sušena stavlja se u mahune, u juhe od povrća i u janjetinu. Kad je jelo dogotovljeno, začin se vadi iz njega.

Vanilija Mahunasti plodovi jedne egzotične vrste orhideja. Vanilijeve mahune treba da ostanu malo vlažne pa stoga u trgovinu dolaze u staklenim cjevčicama. Upotrebljavaju se za slatke umake, slatka jela i kolače.

Umaci od začina i začini za jelo Od gotovih umaka s mirodijama u Srednjoj je Evropi najrašireniji »maggi« a u Jugoslaviji »vegeta«. U sve većoj mjeri koriste se i umaci sa začinima američkog ili engleskog podrijetla, tako ketchup i worcester-umak.

Chili-umak Dobiva se u američkoj aromatičnoj inačici, te u oštroj kineskoj. Upotrebljava se jednako kao i ketchup od rajčica.

Gril-umak Pikantni umak s mirodijama, to jest gotov da se odmah iznese na stol s decentnim okusom po dimu. Poslužuje se uz stek i sva jela od mesa pečena u grilu.

Ketchup s rajčicama Oštar umak s mirodijama izrađen od rajčica koji se dobiva s različitim okusima. Upotrebljavaju ga uz jela od mesa i ribe, rague, predjela, jela od jaja, za davanje okusa majonezi i za salate.

Mango-chutney Pikantni umak s decentnim okusom priređen od plodova drveta mango i različitim mirodijama. Koristi se uz jela od mesa, fondue i ragu.

Tabasco-umak Veoma oštar umak od mirodija od kojeg se nekoliko kapljica uzima za davanje okusa pikantnim umacima, juhama i gulašu.

Umak od soje Stiže iz Kine i Japana. Štedljivo se upotrebljava za umake i rague.

Worcester-umak Stiže iz Engleske i sadržava različite vrste papra i brojne druge začine. S nekoliko kapljica worcester-umaka možemo začiniti ragu, meso, ribu, umake i povrće.

Juhe

Juha je s pravom kod brojnih domaćica veoma omiljena. Već prema izboru dodataka i prema načinu priređivanja ona podstiče tek ili utažuje prvu glad. Može poslužiti kao dopuna obroku jela ili predstavlja samostalan obrok. Ako iznenada dođu gosti, ona domaćici pomaže u neprilici, liječi pokvareni želudac i služi za iskorištavanje ostataka. Jednako je cijene pri svakodnevnim ručkovima, kao i u svečanim prilikama.
Razmisli li malo, domaćica će za svako jelo odabrati pravu juhu: laku juhu ili čisti bujon prije teško probavljivog glavnog jela; zagušćenu ili ukuhanu juhu prije lako probavljivog jela, a gustu zasitnu juhu prije jednostavnog glavnog jela. Juha može, uostalom, nadopuniti hranjivu vrijednost potpunog objeda. Zbog toga prije jela od tijesta ili jednostranih mesnih jela rado iznosimo na stol bistru ili ukuhanu juhu od povrća.

Bistre juhe ili bujoni

Za krepku juhu stavljamo meso u hladnu vodu. Ako nam je, naprotiv, stalo da dobijemo dobro i sočno kuhano meso iz juhe, stavljamo ga u zavrelu vodu. Za bistre juhe ili bujone možemo koristiti različite prikuhe po kojima juha dobiva ime. Često je iznosimo na stol u šalicama posutu vlascem ili sasjeckanim zelenim peršunom. Da bi juha ostala bistra, kuhamo prikuhe kao što su rezanci, riža i drugo odvojeno u slanoj vodi, a u bistru juhu ih stavljamo tik prije nego što je iznesemo na stol.

Vezane juhe

Vezane se juhe često priređuju sa svijetlim zaprškom pa do tamnog zapršk ili sa živežnim namirnicama propršenim na masnoći odnosno s povrćem. Dolijeva im se voda u kojoj se kuhalo povrće ili žličnjaci,

voda u kojoj se kuhalo korjenasto povrće, juha od kostiju pa i mesna juha. Moramo li dolijevati vodu jer nam na raspolaganju ne stoji bujon, začinit ćemo juhu začinima, kockicama za juhu ili s nečim sličnim. Industrija živežnih namirnica nudi te proizvode u dobroj kakvoći. Svaka vezana juha može se dotjerati legiranjem sa žumanjkom ili vrhnjem. Imat će krepkiji okus ako korijenje skuhamo u njoj sitno narezano i juhu s njime iznesemo na stol. Kakvoću juhe može podići i nastrugani sir (na primjer juhe od povrća ili juhe od rajčica i druge). Njega iznosimo na stol odvojeno u staklenoj zdjelici.

Što treba upamtiti

- Juha treba da podstiče tek podjednako okusom kao i bojom. Zbog toga nećemo prije govedine na moderan način iznijeti na stol juhu od kumina ili juhu od zaprška a prije pilećeg frikasea ne iznosimo svijetlu juhu od krupice ili juhu od riže.
- Fino sasjeckane začine stavljamo u juhu neposredno prije nego što je iznesemo na stol. Oni ne smiju u njoj vreti.
- Zelenje za juhu stavljamo u nju tek pola sata pa do jedan sat prije nego što će biti dogotovljena. Kosti stavljamo uvijek u hladnu tekućinu i dvaput ih provremo.
- Dodajemo li juhi žličnjake, moramo najprije okušati jedan ili dva žličnjaka stavljajući ih u zavrelu juhu a tek onda kuhamo ostale.
- Žumanjak za legiranje ne smije se kuhati u juhi već joj se dodaje razmućen prije nego što je iznesemo na stol.

BISTRE JUHE

Goveđa juha

Osnovni recept

375 g govedine,
250 g goveđih kostiju,
komadić sala, zelenje za juhu,
goveđa iznutrica,
1 glavica luka,
30 g masti,
2 l vode, sol

Kosti narežemo na male komade, operemo ih pa ih zajedno s goveđom iznutricom (po 1 komadić jetre, slezene i goveđeg srca), salom, zelenjem za juhu i lukom propržimo i dolijemo hladne vode. Dodamo oprano meso (ruža, slabina, bočnjak, rep, prsa), posolimo, zavremo i polako kuhamo dok ne omekša. Kad je meso kuhano, izvadimo ga a juhu procijedimo. Kuha se 2–2½ sata. Želimo li dobiti sočno meso, stavit ćemo ga u juhu tek kad ona zavre.

Juha od kostiju

Osnovni recept

500 g goveđih kostiju,
komad mesnog sala,
zelenje za juhu,
1 glavica luka,
30 g masti, 2 l vode,
zelenje od celera, sol

Kosti usitnimo i operemo pa ih sa po jednim komadićem jetre, slezene i goveđeg srca, komadićem loja, zelenja za juhu i lukom propržimo na vrućoj masti i prelijemo hladnom vodom. Dodamo sol i aromatične začine, pa sve to kuhamo 2–3 sata u pokrivenom loncu, a zatim procijedimo. Ili: sve sastojine stavimo u hladnu vodu, posolimo ih i kuhamo 1–2 sata.

Juha od korjenastog povrća

Osnovni recept

1 glavica luka, 2 mrkve,
1 struk poriluka,
½ gomolja celera, 2 rajčice,
2 korijena od peršuna,
2 žlice masti, 2½ l vode,
začini za juhu, muškat, sol

Oprano, očišćeno i na komadiće narezano korjenasto povrće kratko propržimo na masti, dolijemo hladne vode i ostavimo da jedan sat polako kuha. Juhu možemo procijediti. Posolimo je. Za tu juhu možemo iskoristiti i sitno narezane ostatke sirovog povrća, na primjer cvjetače, sirovog zelja, korabice i drugog.

Kokošja juha

Osnovni recept

1 kokoš za juhu,
2,5 l vode,
zelenje za juhu, sol

Pripremljenu kokoš stavimo sa želucem i srcem u posoljenu hladnu vodu i polako je kuhamo dok ne omekša. Sat prije nego što je juha dogotovljena stavimo u nju zelenje tako da i ono kuha. Ako nam je više stalo do sočnog kokošjeg mesa nego do juhe, stavimo kokoš u zavrelu vodu. Kuha se 2–3 sata. Skuhanu kokoš ili pile možemo upotrijebiti za ujušad, za pileći frikase, za juhu s rezancima i pilećim mesom, za juhu od riže s piletom, za salatu od piletine, za kraljičinu juhu i za pileći rižot.

Mesna juha – consommé

Osnovni recept

375 g govedine
ili tovljene govedine,
2 l vode, sol, zelenje za juhu,
1 glavica luka

Goveđe meso (ruža, slabina, bočnjak, rep, prsa) kratko operemo, zavremo i ostavimo da lagano vrije. Jedan sat prije nego što je juha kuhana, dodamo oprano i očišćeno zelenje za juhu. Prije nego što je iznesemo na stol, juhu procijedimo. Kuha se 2-3 sata.

PRIKUHE ZA BISTRE JUHE

Rezanci za juhu

200 g brašna,
2 jaja,
2–3 žlice vode,
malo soli

U zdjelu stavimo brašno, jaja, vodu i sol pa sve dobro izmiješamo i na dasci izradimo čvrsto tijesto. Mijesimo ga sve dotle, dok ne postane nježno i elastično. Na dasci posutoj brašnom izvaljamo tanke plohe i ostavimo ih da se osuše. Zatim ih razvaljamo, tanko narežemo i dobro osušimo.

Biskvitna juha

2 bjelanjka,
2 žumanjka,
40 g brašna,
malo soli

Bjelanjak stučemo u čvrsti snijeg pa mu oprezno primiješamo razmućeni žumanjak, prosijano brašno i sol. Namašteni pergament-papir stavimo na lim za kolače pa biskvitnu masu premažemo na nj centimetar debelo i pečemo dok ne zažuti. Peče se 10—15 minuta na temperaturi od 175° C. Zatim papir odvojimo. Kad se biskvit ohladi, narežemo ga na podjednako velike kocke pa ga na zagrijanom tanjuru poslužimo uz juhu.

Bujon s jajem

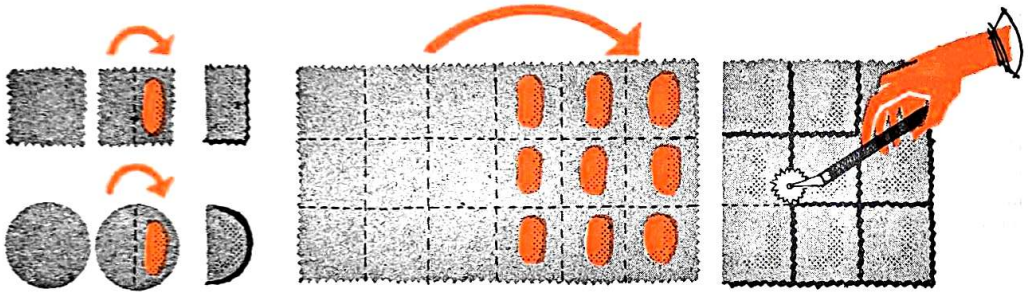
Mesna juha,
po osobi 1 žumanjak,
luk vlasac ili peršun

Skuhamo krepku bistru mesnu juhu (kokošju juhu, goveđu juhu). U svaku šalicu stavimo po jedan žumanjak i prelijemo ga veoma vrućom juhom pa je pospemo narezanim vlascem ili zelenim peršunom.

Rezanci za juhu
(vidi str. 31),
slana voda za kuhanje
Nadjev:
200 g ostataka mesa
ili mljevenog mesa,
1 žemička,
30 g maslaca,
1 jaje, sol,
muškat, luk, peršun

Juha s džepićima (kanelonima)

Pripremanje nadjeva: meso protjeramo kroz stroj za mljevenje. Razmekšanu i istisnutu žemičku pirjamo s lukom i peršunom na maslacu. Nadjev izgnječimo s jajem, solju i muškatom. Možemo mu primiješati fino sasjeckane zelene začine (također i krbuljicu) ili fino sasjeckan tušen špinat. Tijesto za rezance izradimo kako je to navedeno na str. 31 i tanko ga razvaljamo. Kotačićem označimo okrugle ili četvrtaste komadiće s promjerom od 6 cm, premažemo ih nadjevom, previnemo i rubove stisnemo. Možemo također na polovinu tijesta staviti hrpice nadjeva pa drugu polovinu preklopiti preko nadjevene i nazubljenim kotačićem razdvojiti pojedine džepiće (kanelone). Džepiće stavimo u zavrelu slanu vodu i u njoj ih poširamo 8–10 minuta. Kad su gotovi, stavimo ih u vruću mesnu juhu i pospemo vlascem.



2 jaja,
3 žlice mesne juhe,
sol, muškat,
fino sasjeckan peršun

Juha s jajčanikom

Jaja razmutimo s hladnom mesnom juhom, solju, muškatom i sasjeckanim zelenim peršunom pa masu stavimo u namašten oblik ili šalicu te je u vrućoj vodenoj kupelji ostavimo da pola sata stoji pokrivena. Pri tom ne smije vreti. Zatim jajčanik istresemo iz oblika, narežemo na kocke i iznesemo na stol uz vrući bujon ili juhu od rajčica. Jajčanik možemo, uostalom, upotrijebiti i za ukrašavanje sendviča.

2 jaja,
2–3 žlice brašna,
1–2 žlice vode,
½ l juhe, sol,
muškat, vlasac

Juha s ljevancima

Od jaja, brašna i vode izmiješamo rijetko tijesto pa ga polako, kap po kap izlijemo u juhu koja snažno vrije i pri tom neprekidno miješamo. Ljevanci treba da jednom prevriju. Juhu posolimo i dodamo joj muškata. Na kraju je pospemo vlascem.

60–80 g maslaca,
100 g brašna,
2 jaja, sol,
muškat, peršun

Juha s maslenim žličnjacima

Maslac mutimo dok se ne zapjeni pa mu dodamo jaja, brašno, sol, muškat i peršun. Mokrom žličicom oblikujemo žličnjake i stavljamo ih, jednog po jednog, u zavrelu juhu. 5 minuta kuhaju u pokrivenom loncu a zatim se daljnjih 10 minuta poširaju. Žličnjaci će biti rahliji ako im dodamo nastruganu i omekšanu žemičku.

Juha s mesnim žličnjacima

Dodaci i način priredbe kao kod juhe sa žličnjacima od jetara samo što umjesto jetara upotrijebimo samljevenu teletinu.

Juha s okruglicama od jetara

150–200 g goveđih jetara
(umjesto jednog dijela jetara
možemo uzeti slezenu),
5 žemički,
malo mlijeka ili mesne juhe
za ovlaženje,
40 g loja ili maslaca,
1 mala glavica luka,
peršun,
1–2 jaja,
nastrugana limunova kora,
sol, mažuran, muškat

Sitno narezane žemičke ovlažimo s malo toplog mlijeka ili mesne juhe i ostavimo ih da neko vrijeme stoje. (Možemo, uostalom, i čitave žemičke razmočiti u vodi pa ih dobro istisnuti i rastrgati na komadiće.) Jetra fino nastružemo ili ih protisnemo kroz stroj za mljevenje mesa. Sitno narezan luk i peršun propržimo na vrućem maslacu ili na rastopljenom goveđem loju i dodamo sve ostale sastojine. Masu čvrsto obradimo, posolimo i ostavimo da neko vrijeme stoji. Mokrim rukama oblikujemo po volji male ili velike okruglice, stavimo ih u zavrelu mesnu juhu i pustimo da 15–20 minuta polagano kuhaju. Ako je tijesto ispalo premekano, primiješamo mu malo mrvica.

Juha s okruglicama od koštane moždine

80 g moždine
iz goveđih kostiju,
(ili pola moždine,
pola maslaca),
1–2 jaja,
80–100 g mrvica,
sol, muškat,
1 glavica luka, peršun

Moždinu iz goveđih kostiju usitnimo i stavimo je u tavu da se rastopi. Pritisnemo je kroz sito i miješamo dok se ne zapjeni. Dodamo zagrijano jaje a zatim malo-pomalo mrvice, sol i muškat. Fino sasjeckan luk i zeleni peršun pirjamo na malo maslaca ili na rastopljenoj moždini, primiješamo masi i ostavimo da neko vrijeme stoji. Od nje oblikujemo male okruglice pa ih 8–10 minuta poširamo u zavreloj juhi.

Juha s okruglicama od šunke ili mesa

60 g ostataka od šunke,
slanine ili mesa,
ostali dodaci
kao za juhu s okruglicama
od žemički
(vidi str. 33)

Ostatke šunke ili mesa sitno narežemo i dodamo ih tijestu za okruglice (slaninu moramo narezati na sitne kockice i propržiti je da zažuti). Od mase oblikujemo male okruglice pa ih 8–10 minuta kuhamo u slanoj vodi.

Juha s okruglicama od žemički

3 žemičke,
⅛ l mlijeka,
25 g maslaca,
2 jaja, sol,
1 glavica luka, peršun,
slana voda za kuhanje

Žemičke narežemo na sitne kocke i ovlažimo ih toplim mlijekom. Maslac mutimo dok se ne zapjeni. Dodamo jaja, sol i luk pirjan na maslacu te peršun, pa sve to dobro izmiješamo sa žemičkama. Oblikujemo male okruglice, stavimo ih u zavrelu slanu vodu i polako kuhamo 8–10 minuta. Ako je tijesto premekano, primiješamo mu mrvice. Okruglice iznosimo na stol s vrućom mesnom juhom.

Juha s palačinkama

125 g brašna,
1 jaje,
nepune ¼ l mlijeka,
masnoća za prženje, sol

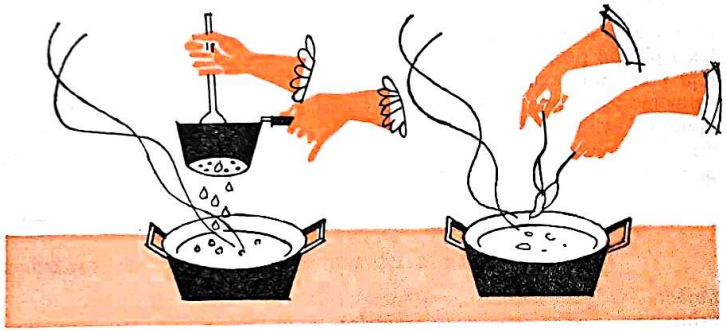
Od brašna, jaja, mlijeka i soli priredimo rijetko tijesto pa na vrućoj masnoći ispečemo tanke palačinke. Kad se ohlade, narežemo palačinke na trake i iznesemo ih na stol uz vruću juhu.

Za prženo tijesto:
¼ l vode,
50 g maslaca,
150 g brašna,
4 jaja,
mast za prženje, sol

Juha s prženim žličnjacima

(za 6–8 osoba)

Vodu zavremo s maslacem i solju, brzo dodamo brašno i miješamo dok se masa ne odvoji od lonca a zatim skinemo s vatre. Malo-pomalo dodajemo razmućena jaja i masu ostavimo da se ohladi. Žličicom odvajamo od mase male žličnjake i stavljamo ih u obilno vruće masti pa ih pržimo s obje strane dok ne zažute. Na masti moraju plivati. Ta vrsta žličnjaka treba razmjerno dugo dok se potpuno ne sprži. Na stol ih iznosimo uz vruću juhu



Lijevo: prženi grašak
Desno: žličnjaci

100 g rezanaca za juhu,
slana voda za kuhanje,
1¼ l juhe,
malo vlasca

Juha s rezancima

Rezance rastreseno spustimo u zavrelu slanu vodu pa ih ostavimo da 5–10 minuta polako kuhaju. Ocijedimo ih, isperemo u hladnoj vodi i ponovo ostavimo da se ocijede. Zatim ih stavimo u posoljenu juhu i iznesemo na stol posutu fino sasjeckanim vlascem.

1 jaje, sol,
100–125 g brašna,
1½ l juhe,
malo vlasca

Juha s ribancima I

Od jaja, soli i brašna umijesimo čvrsto tijesto za rezance pa ga nastružemo na trenici i nastrugane mrvice dobro osušimo. Rahlo ćemo ih usuti u bistru juhu, ostaviti da kuhaju 10–15 minuta i posoliti. Juha prija krepkije ako ribance propržimo na malo masti.

4 nepune žlice brašna,
1 jaje, sol,
1½ l juhe,
malo vlasca

Juha s ribancima II

Brašno, sol i jaje izmiješamo vilicom, pa tijesto mrvimo među dlanovima dok nije sve brašno utrošeno. Ribance rahlo uspemo u zavrelu juhu, ostavimo ih da 10 minuta vriju a zatim juhu začinimo.

2 žemičke,
2 jaja,
4 žlice mlijeka,
sol, muškat,
mast za prženje

Juha sa zlatnim kockama

Žemičke narežemo na podjednako velike kocke. Razmutimo jaja, mlijeko, muškat i sol pa tom mješavinom ovlažimo kocke od žemički i ostavimo ih da se natope. Zatim ih pržimo u obilno vruće masti dok ne zažute. Na stol ih iznosimo uz vruću juhu posute sasjeckanim vlascem.

Juha sa žličnjacima od jetara

Jetra protjeramo s lukom i peršunom kroz aparat za mljevenje mesa. Maslac mutimo dok se ne zapjeni, dodamo jaje i ostale sastojine, pa posolimo po ukusu. Tijesto protisnemo kroz cjedilo u zavrelu mesnu juhu i ostavimo ga da 3 minute polako kuha.

125 g govođih jetara,
1 glavica luka,
40 g maslaca,
1 jaje, peršun,
7–8 žlica mrvica,
sol, muškat

Juha sa žličnjacima od krupice

Maslac mutimo dok se ne zapjeni pa naizmjence dodajemo krupicu i jaja, posolimo i tijesto ostavimo da neko vrijeme stoji. Mokrom žličicom odvajamo od mase žličnjake i stavljamo ih, jednog po jednog, u zavrelu juhu. U njoj polako kuhaju 10–15 minuta.

50–60 g maslaca,
1–2 jaja,
100–120 g krupice,
sol, muškat

(za 8 osoba)

Prženi grašak

Izradimo pareno tijesto pa ga kroz cjedilo s krupnim otvorima protisnemo u vruću mast i pržimo dok ne zažuti, pri čemu ga moramo redovito okretati. Na stol ga iznesemo s vrućom juhom.

Prženi grašak od tijesta za uštipke: Od 90 g brašna, 4 žlice mlijeka, 1 jajeta i malo soli izradimo glatko tijesto za uštipke i od njega isprižimo grašak kako je to već navedeno.

Sastojine za pareno tijesto, mast za prženje

VEZANE JUHE

Algauška juha sa sirom

Od maslaca i brašna ispržimo svijetli zapržak, prelijemo ga juhom i ostavimo da 10 minuta polako vrije. Juhu skinemo s vatre, uspemo u nju naribani sir i dobro ga izmiješamo (sada juha ne smije više vreti), dodamo sol, papar i zeleni peršun. Prije nego što juhu iznesemo na stol, moramo zdjelu natrti češnjakom. Uz nju iznosimo kockice bijelog kruha pržene na maslacu. Okus te juhe možemo poboljšati stavljajući u nju male kockice kuhane šunke.

40 g maslaca,
40 g brašna,
1 l blijede mesne juhe (kocka),
100 g nastruganog ementalera,
papar, peršun,
1 česno češnjaka,
pržene kocke bijelog kruha, sol

Gulaš-juha

Slaninu ili mast zagrijemo pa na njoj tušimo sitno narezan luk dok ne zažuti, pospemo ga paprikom i prelijemo sa 2 žlice vode. Dodamo meso narezano na sitne kocke, propržimo ga, pospemo brašnom i prelijemo crnim vinom. Zatim dodamo sol, papar, kumin, mažuran, koncentrat rajčice i česno češnjaka što smo ga zdrobili zajedno sa solju pa mješavinu prelijemo vodom i ostavimo da kuha u pokrivenom loncu. Prigotavlja se 1–2 sata. U međuvremenu možemo, ako želimo, u slanoj vodi upola skuhati 2 oguljena krumpira narezana na male kocke pa ih dodati juhi zajedno sa zelenom paprikom iz koje smo izvadili sjemenke i sitno je narezali. Sve zajedno treba onda još 15 minuta vreti. Gulaš-juha se može pripremiti i od mršave svinjetine (ili od pola govedine i pola svinjetine).

50 g slanine ili masti,
2–3 glavice luka,
2–3 žličice paprike,
250 g govedine (od buta),
1 žlica brašna,
1 čaša crnog vina,
sol, papar,
na vrhu noža kumina,
na vrhu noža mažurana,
1 česno češnjaka,
1–2 žličice koncentrata od rajčice, 1 l vode
Po volji:
2 krumpira,
1 zelena paprika

150 g starog crnog kruha,
40 g masnoće,
40 g suhe slanine,
1 glavica luka,
3 mrkve,
komadić celera,
2 žličice paprike,
1½ l vode,
2 rajčice,
1 šalica kiselog vrhnja,
peršun, sol

Juha od kruha

Mast zagrijemo i na njoj propržimo slaninu narezanu na sitne kocke. Luk, mrkve i celer narežemo na sitno pa ih zajedno s usitnjenim crnim kruhom dodamo kockicama slanine i sve to propržimo. Dodamo sol i papriku i odmah prelijemo hladnom vodom. Sada dodamo 2 polovine rajčice i vodu polako zavremo da kruh može lijepo nabubriti. Ostavimo je da na maloj vatri vrije otprilike 20 minuta sve dok kruh i povrće za juhu ne omekšaju. Dodamo li u juhu začine, dobit će ona krepkiji okus. Juhu sa sadržajem protisnemo kroz sito ili propustimo kroz miješalicu. Prije nego što je iznesemo na stol, dodamo joj kiselo vrhnje i peršun.

40 g masnoće,
60 g brašna,
1 žličica luka,
1½ l tekućine,
1 žličica kumina,
3 žlice vrhnja,
1 žlica crnog vina, sol

Juha od kumina

Od jako zagrijane masnoće i brašna ispržimo tamni zapržak. Pred kraj prženja dodamo luk pa preprižimo i njega a zatim ga polako prelijemo vodom, dodamo kumin i posolimo. Juhu ostavimo da 30 minuta vrije, procijedimo je i dodamo vrhnje i crno vino. Na stol iznosimo s prženim kockicama žemičke.

200 g plućica
Za preliv:
2 l vode, sol, ocat,
zelenje za juhu,
1 glavica luka, 1 doza začina
Za zapržak: 30 g masti,
40 g brašna, 1 žličica luka,
1¼ l tekućine za prelijevanje

Juha od plućica

Dodatke za tekućinu kojom prelijevamo plućica stavimo u hladnu vodu i zavremo. Dodamo oprana plućica i kuhamo ih dok ne omekšaju (otprilike 30 minuta). Plućica izvadimo, istisnemo, a tekućinu procijedimo. Kad se plućica ohlade, izrežemo ih u obliku tankih rezanaca. Od masti, brašna i luka ispržimo osrednje tamni zapržak, polako ga prelijemo tekućinom i dobro provremo. Dodamo fino narezana plućica i dosolimo.

150 g jetara ili slezene,
30 g masti,
malo sasjeckanog luka,
40 g brašna,
1½ l juhe, mažuran,
sol, peršun, vrhnje

Juha od slezene ili jetara

1. način: slezenu operemo, sa strane je urežemo i istružemo. Jetra operemo, skinemo im kožice pa ih istružemo ili protjeramo kroz aparat za mljevenje mesa. Na vrućoj masti pržimo luk s peršunom i istruganom slezenom ili jetrima, zaprašimo brašnom, dobro proprižimo, polako dolijemo tekućinu i posolimo. Dodamo mažuran i ostavimo da juha 5 minuta vrije. Po volji je možemo procijediti ili joj dodati vrhnje. Na stol je iznosimo uz pržene kockice žemički.

2. način: od masti, brašna i luka ispržimo svijetli do osrednje tamni zapržak, polako dolijemo tekućinu i kuhamo 10 minuta. Zatim u njega pjenjačom umiješamo nastrugana jetra ili slezenu, kratko provremo, po volji procijedimo i posolimo.

1 teleća žlijezda
1½ l juhe,
40 g masti,
30 g brašna,
sol, muškat,
1 jaje, vrhnje

Juha od teleće žlijezde

Žlijezdu prelijemo zavrelom vodom, vodu odlijemo, a žlijezdu stavimo u hladnu slanu vodu ili mesnu juhu, zavremo je i kuhamo dok ne omekša. Zatim je izvadimo i narežemo na kocke. Od masti i brašna ispržimo svijetli zapržak i prelijemo ga tekućinom, dodamo narezanu žlijezdu, dobro prokuhamo, posolimo i dotjeramo joj okus pomoću jajeta ili vrhnja. Kao prilog: prženi grašak, pržene kocke žemički ili zlatne kocke.

Juha od volovskog repa

Oprani volovski rep rasiječemo na komade. Propržimo ga na vrućoj masti sa zelenjem za juhu i lukom, prelijemo hladnom vodom, posolimo i kuhamo dok ne omekša (otprilike 2 sata). Zatim volovski rep izvadimo iz juhe i juhu procijedimo. Meso skinemo s kostiju i narežemo ga na tanke trake. Od masti i brašna ispržimo tamni zapržak i polako ga prelijemo juhom, dodamo crvene paprike i ostavimo da 30 minuta vrije. Zatim dolijemo malo crnog vina. Juhu možemo poboljšati dodajući joj očišćene gljive narezane na sitno i tušene na maslacu.

300 g volovskog repa,
20 g masti,
zelenje za juhu,
1 glavica luka, 2½ l vode
Zapržak:
40 g masti, 50 g brašna,
1¼ l juhe, 1 žličica paprike,
crno vino, sol.
Po volji:
100 g gljiva

Juha s mozgom

Mozak namočimo u vodi, izvadimo ga iz nje i prelijemo kipućom vodom, skinemo mu kožicu i fino ga sasjeckamo. Pirjamo ga na vrućoj masti s lukom, zaprašimo brašnom, još kratko vrijeme pirjamo, a zatim prelijemo vodom, dodamo nastruganu limunovu koru i dobro provremo. Zatim izvadimo limunovu koru i juhu posolimo. Po volji možemo dodati jaje ili vrhnje. Na stol je iznosimo s prženim kockicama žemički.

1 teleći mozak,
30 g maslaca,
fino sasjeckan luk,
40 g brašna, 1¼ l juhe,
limunova kora,
sol, muškat,.
Po volji:
1 jaje, vrhnje

Juha s prženim pahuljicama od zobi, krupicom ili krupicom od nesazrela žita

Pšeničnu krupicu, krupicu od nesazrela žita ili zobene pahuljice pržimo s korjenastim povrćem i fino nasjeckanim lukom na masti dok ne zažute, a zatim polako dolijemo tekućinu. Ostavimo juhu da 20 minuta kuha, dosolimo je a po volji joj primiješamo jaje.

40 g masnoće, 50 g krupice
ili zobenih pahuljica ili krupica
od nezrela žita,
zelenje za juhu,
1½ l tekućine, sol, muškat,
vlasac, 1 jaje,
1 glavica luka

Juha s rižom i povrćem

Sitno narezano povrće (luk, mrkva, celer, kelj ili zelje) i rižu pirjamo na vrućoj masti, dolijemo vodu, posolimo i ostavimo da ½ sata polagano kuha. Možemo dodati kocku začina a gotovu juhu pospemo peršunom.

40 g masti,
obilno zelenja za juhu,
5 žlica riže, 1½ l vode,
začini za juhu,
peršun, sol

Kraljičina juha

Od maslaca i brašna ispržimo svijetli zapržak pa mu polako prilijemo kokošju juhu i ostavimo je da dobro provre. Žumanjak razmutimo s vrhnjem i ulijemo ga u vruću juhu neprekidno miješajući. Dodamo pileće meso narezano na sitne kocke i skuhane glavice šparoge pa začinimo vinom ili limunovim sokom.

Inačica: Umjesto kokošje juhe i mesa možemo uzeti teleću juhu i teletinu.

40 g maslaca, 30 g brašna,
1¼ l kokošje juhe,
1 žumanjak, 2 žlice vrhnja,
pileće meso
skinuto s kostiju,
glavice šparoge,
2 žlice bijelog vina ili
1 žlica limunova soka

Sluzna juha

Zobene pahuljice, ječmenu kašicu, krupicu od nesazrela žita, pšeničnu krupicu ili rižu stavimo u posoljenu hladnu vodu, zavremo i ostavimo da pola sata kuha. Zatim ih protisnemo kroz sito i posolimo. Upotrijebimo li zobene pahuljice, kuhat ćemo ih 5 minuta, a juhu u tom slučaju nećemo pasirati.

4 žlice zobenih pahuljica,
ječmene kašice,
krupice od nezrela žita,
pšenične krupice ili riže
1½–1⅔ l vode,
muškat, vlasac, sol

Osnovni recept

30–40 g masti, 40 g brašna, 1 žlica luka, 1¼ l tekućine, zelenje za juhu, 1 jaje, 1 žlica vrhnja, vlasac, peršun, sol

Svijetla juha od zapržka

Od masti, brašna i luka spržimo svijetli zapržak, prelijemo ga vodom i miješamo a zatim posolimo. Tekućinu ostavimo da 15–20 minuta vrije, dodamo začine za juhu i legiramo s jajetom i vrhnjem. Po volji možemo istodobno kuhati sitno narezano zelenje za juhu ili ga možemo posebno pržiti i na stol iznijeti zajedno s juhom.

5 žlica kuhane riže, 40 g maslaca, 30 g brašna, limunov sok, 1½ l vode, obilno peršuna, pirjane pečurke, sol

Ukuhana juha od riže

Od maslaca i brašna ispržimo svijetli zapržak, prelijemo ga vodom i dobro provremo. Zatim dodamo rižu i obilno sitno sasjeckanog peršuna pa zbog okusa stavimo u nju limunov sok (i kockicu začina). Po volji možemo na maslacu ispirjati malo fino narezanih pečurki i iznijeti na stol zajedno s juhom.

JUHE OD POVRĆA

Osnovni recept

300–500 g povrća, 40 g masnoće, 1½ l vode ili juhe, zelenje

Bistra juha od povrća

Za nju možemo upotrijebiti bilo koje povrće, već prema godišnjem dobu (a također i miješano). Povrće očistimo, operemo, narežemo na male kocke ili fine trake. Propirjamo ga na vrućoj masti, prelijemo tekućinom, posolimo i otprilike 30 minuta kuhamo dok ne omekša. Zbog boljeg okusa dodamo mu fino narezano aromatično zelenje a po volji možemo staviti i samljevene osušene začine za juhu ili kocku za juhu.

(vidi str. 263)

Boršč – ruska juha od zelja

1 gomolj celera, 40 g masti, 30 g brašna, 1½ l vode, 1 jaje, vrhnje, sol

Juha od celera

Celer ogulimo, fino ga nastružemo ili narežemo na sitne kockice. Propržimo ga na vrućoj masti, oprašimo brašnom, kratko pržimo dalje, prilijemo tekućinu, posolimo i kuhamo 30 minuta. Možemo dodati i začine za juhu. Juhu legiramo razmućenim jajetom i vrhnjem. Možemo je prirediti i sa svijetlim zaprškom kao što se priređuje juha od povrća sa zaprškom (str. 38).

40 g masti, 10–20 g brašna, malo luka, 2 doze konzervirane rajčice, malo šećera, 1 l juhe, majčina dušica, ½ šalice slatkog vrhnja ili tučenoga slatkog vrhnja, peršun, 1 jaje, sol

Juha od ekstrakta rajčice

Od masti (slanine), brašna i fino narezanog luka ispržimo svijetli zapržak. Dodamo rajčicu iz tube i malo šećera, propirjamo je i polako prilijemo vodu. Začinimo solju i majčinom dušicom pa dobro provremo. Juhi možemo dati okus po volji: s razmućenim jajetom, vrhnjem ili peršunom. Možemo je također na stol iznijeti u tanjurima pokrivenu kapicom od tučenoga slatkog vrhnja ili je posuti nastruganim sirom.

Inačica: Juhu priredimo s nepunom žlicom brašna i u nju stavimo kuhanu rižu, jajčanik ili kajganu narezanu na komadiće.

Juha od cvjetače

Cvjetaču narežemo na ružice, operemo je i kuhamo u slanoj vodi dok ne omekša. Inače se priređuje jednako kao i juha od šparoge (vidi str. 41).

1 mala glavica cvjetače, 40 g maslaca, 20–30 g brašna, 1¼ l vode u kojoj se kuhalo povrće, sol
Za poboljšanje okusa: vrhnje

Juha od gaveza (crnog korijena)

Gavez operemo, ostružemo i odmah stavimo u octenu vodu da ne uzmogne pocrniti. Narežemo ga na komadiće, stavimo u zavrelu slanu vodu i kuhamo otprilike 45 minuta dok ne omekša. Od masti i brašna ispržimo svijetli zapržak, dolijemo mu vode u kojoj se kuhao gavez, posolimo, stavimo u nju komadiće gaveza i ostavimo da mješavina provrije. Prije nego što je iznesemo na stol, dotjeramo juhu razmućenim jajetom i vrhnjem.

Inačica: od navedenih sastojina izradimo dobro začinjeno samljeveno meso, pa od njega oblikujemo male okruglice i stavimo ih u juhu. Ostavimo ih da nekoliko minuta kuhaju.

250 g gaveza, octena voda, 40 g maslaca, 30 g brašna, 1¼ l vode u kojoj se kuhalo povrće, 1 žumanjak, vrhnje, sol
Po volji:
Okruglice od mesa iz: 150 g samljevenog mesa, sol, papar, luk, peršun, 1 jaje, 1 žemička

Juha od gljiva

Gljive očistimo, operemo i narežemo na tanke ploške. Propržimo ih na vrućem maslacu s lukom i peršunom, oprašimo brašnom, polako prilijemo vodu, posolimo i ostavimo da 15–20 minuta kuhaju. Zbog okusa im dodamo vrhnje ili limunov sok.

Sušene gljive preko noći namočimo. Kuhamo ih u vodi u kojoj su se namakale, a kad omekšaju, tanko ih narežemo. Napravimo zapržak, prelijemo ga vodom u kojoj su se kuhale gljive, dodamo gljive i juhu završimo kao obično.

300–500 g svježih gljiva ili 50 g sušenih gljiva, 40 g maslaca, 1 žlica luka, peršun, 30 g brašna, 1¼ l vode, 2–3 žlice vrhnja, 1 žličica limunova soka, sol

Juha od graha

Priređuje se kao juha od leće. Treba samo imati na umu, da prvu vodu u kojoj se grah kuha treba odliti čim ona zavre i umjesto nje staviti drugu vruću vodu.

200 g bijelog graha, ostali dodaci kao za juhu od leće

Juha od korabice

Korabicu (i krumpir) operemo, ogulimo, fino nastružemo ili narežemo na kocke. Propržimo je na vrućoj masti zajedno s fino narezanim lukom i peršunom, naprašimo brašnom, još neko vrijeme tušimo, prelijemo vodom i posolimo. Juha neka kuha još 30 minuta a zatim je dosolimo.

Juha od korabice sa zaprškom: priređuje se kao obična juha s povrćem i zaprškom (str. 41).

2 korabice, po volji 1 krumpir, 40 g masti, luk, peršun, 20 g brašna, 1½ l vode, vrhnje, sol

Juha od graška sa slaninom

Grašak operemo pa ga preko noći namočimo u hladnoj vodi. Drugog dana ga stavimo kuhati u hladnu vodu zajedno s vodom u kojoj se namakao, zelenjem za juhu, lukom i česnom češnjaka. Kuhamo ga dok ne omekša, a možemo ga i pasirati. Od masti i brašna priredimo svijetli

200 g sušenog graška, 1½ l vode, zelenje za juhu, česno češnjaka, luk, 40 g masti, 20 g brašna, 50 g slanine, ili prženi luk, sol

zapržak, u njemu tušimo pasirani grašak. Ako je potrebno, dolijemo vode, posolimo i dobro prokuhamo. Već prema ukusu možemo dodati sitno narezanu propršenu slaninu ili prženi luk. Juhu kuhamo 1–2 sata, a namočeni grašak kraće vrijeme.

Juha od kozjaka

3 struka kozjaka,
40 g masti,
30 g brašna,
1½ l vode,
sol, muškat, vrhnje

Kozjak očistimo, razrežemo ga po duljini, dobro operemo i narežemo na ploške. Proprižimo ga na vrućoj masti, oprašimo brašnom, još kratko vrijeme pržimo, prelijemo vodom, posolimo i kuhamo 30 minuta. Juhi možemo popraviti okus dodajući joj muškat i vrhnje a po volji i mirodije za juhu. Možemo je također zaliti juhom od kostiju.
Juha od kozjaka sa zaprškom priređuje se jednako kao i juha od povrća sa zaprškom (vidi str. 41).

Juha od krbuljice

100 g fino sasjeckane krbuljice,
40 g masti,
20 g brašna,
fino sasjeckan luk,
1¼ l vode,
2 žlice vrhnja, sol

Od masti i brašna ispržimo svijetli zapržak. Dodamo sitno sasjeckanu ili u miješalici usitnjenu krbuljicu te sasjeckamo glavicu luka i ostavimo da se pirjaju. Polako prelijemo vodom, posolimo, dobro prokuhamo i zbog okusa dodamo vrhnje. Na stol iznosimo s prženim kockama žemičke.

Juha od krumpira

500–750 g sirovog krumpira,
obilno zelenja za juhu, luk,
2–3 rajčice,
20 g masti,
1 ploška slanine,
30 g brašna,
2 l vode,
papar, mažuran,
½ šalice gustog vrhnja, sol

1. način: oguljeni krumpir narežemo na kocke, propržimo ga sa sitno sasjeckanim zelenjem za juhu i sasjeckanim lukom na vrućoj masti i na sitno narezanoj slanini. Zatim sve to oprašimo brašnom, još kratko vrijeme pržimo, prelijemo vodom, posolimo i kuhamo 30 minuta. Po volji možemo protisnuti kroz sito i dodati vrhnje zbog okusa.
2. način: krumpir kuhamo s korjenastim povrćem u slanoj vodi dok ne omekša. Po volji ga možemo protisnuti kroz sito. Od masti i brašna ispržimo svijetli zapržak, prelijemo ga juhom i ostavimo da sve još 10 minuta kuha. Zbog okusa dodamo vrhnje.
Inačica: juhu od krumpira možemo na stol iznijeti s prženim lukom ili kockicama žemički.

Juha od leće

200 g leće,
1½ l vode,
1 česno češnjaka,
zelenje za juhu,
40 g masti,
1 ploška slanine,
30 g brašna,
1 žlica octa,
sol, papar, luk

Leću operemo pa je preko noći namočimo u hladnoj vodi. U istoj vodi stavimo kuhati leću s lukom, češnom češnjaka i zelenjem za juhu. Kuhamo je dok ne omekša. Od masti, sitno narezane slanine i brašna napravimo osrednje tamni zapržak, prelijemo ga lećom i juhom pa sve to još jednom dobro prokuhamo. Posolimo, popaprimo i dodamo octa. U juhu stavljamo žličnjake i male kobasice Namočena leća se brzo skuha. Ne moramo je, uostalom, uopće močiti. Treba se ravnati prema uputi na kutiji s lećom.

Juha od peršuna

Dodaci i način priređivanja jednaki su kao kod juhe od krbuljice samo što umjesto krbuljice uzimamo peršun. Juhi možemo dodati samljevene aromatične začine ili kocku za juhu te obilno vrhnja.

Juha od kuhanih rajčica

1 kg rajčice,
majčina dušica,
40 g masti, 10–20 g brašna,
1 žličica luka,
malo šećera, peršun, vrhnje,
zelenje za juhu,
1 jaje, sol

Narezane rajčice pirjamo s malo majčine dušice u maloj količini slane vode dok ne omekšaju a zatim ih protisnemo kroz sito. Od masti, brašna i luka ispržimo svijetli zapržak, prelijemo ga juhom od rajčica i začinimo solju te s malo šećera, pa ostavimo da 10 minuta vrije. Dodamo vrhnje, razmućeno jaje, peršun i začin za juhu.

Juha od mahuna

200 g mahuna, 40 g masti,
30 g brašna,
fino sasjeckan luk,
1¼ l vode u kojoj
se kuhalo povrće,
sol, žličica octa, muškat,
papar, vrhnje

Mahune operemo, očistimo, narežemo pa ih u slanoj vodi kuhamo dok ne omekšaju i istresemo iz posude. Od masti, brašna i luka ispržimo svijetli zapržak, prilijemo mu vodu u kojoj su se kuhale mahune, posolimo, dobro provremo i dodamo ocat, muškat, papar i vrhnje. Juha se kuha 35–40 minuta.

Juha od pirjanih rajčica

1 kg rajčica,
40 g masnoće, malo šećera,
10–20 g brašna,
1 l juhe, majčina dušica,
peršun,
4 žlice tučenoga
slatkog vrhnja
ili nastruganog sira,
1 glavica luka, sol

Rajčice narežemo na male komade pa ih propirjamo na vrućoj masti (ili na narezanoj slanini) s fino sasjeckanim lukom. Dodamo malo šećera, oprašimo brašnom i polako prilijemo tekućinu. Začinimo solju i majčinom dušicom i dobro provremo. Zatim juhu procijedimo i dosolimo pa je na stol iznosimo u tanjurima pokrivenu kapicamo od tučenoga slatkog vrhnja ili nastruganim sirom.
Inačica: Juhu priredimo s nepunom žlicom brašna i u nju stavimo kuhanu rižu.

Juha od povrća sa zaprškom

Osnovni recept

300–350 g povrća,
slana voda, 40 g masti,
20–30 g brašna,
1¼–1½ l vode u kojoj
se kuhalo povrće, sol,
vrhnje, zelenje za juhu,
začini za juhu

Za nju upotrebljavamo bilo koje povrće već prema godišnjoj dobi (ili miješano). Povrće očistimo, operemo ga i narežemo na male kocke ili tanke trake. Stavimo ga u zavrelu slanu vodu i kuhamo dok ne omekša (otprilike 30 minuta). Od masti i brašna ispržimo svijetli zapržak, polako ga prelijemo vodom u kojoj se kuhalo povrće, posolimo i pustimo da provre. Zbog boljeg okusa dodamo juhi vrhnje, zelenje, a eventualno i kockicu začina za juhu.

Juha od šparoge

250–500 g šparoge,
slana voda, šećer,
40 g maslaca,
20–30 g brašna,
1¼ l vode u kojoj
se kuhala šparoga,
1 žumanjak ili vrhnje, sol

Šparogu operemo, očistimo i narežemo na komadiće. Kuhamo je u slanoj vodi kojoj smo dodali malo šećera. Od maslaca i brašna ispržimo svijetli zapržak, prelijemo ga vodom u kojoj se kuhala šparoga, posolimo i kuhamo do kraja. Dodamo šparogu, dosolimo i okus poboljšamo žumanjkom ili vrhnjem. Prije nego što juhu iznesemo na stol, možemo joj okus popraviti dodavši joj komadić svježeg maslaca. Obrezotine šparoge i drvenaste dijelove kuhamo posebno a vodu u kojoj su se kuhale upotrijebimo za zalijevanje juha i umaka.
Krem-juha od šparoge: priređuje se jednako kao i obična juha od šparoge samo što se meko kuhani komadići šparoge protisnu kroz sito.

Krem juha od pečurki

250 g pečurki,
40 g maslaca,
1 mala glavica luka,
2 žlice brašna,
1 l juhe, sol, papar,
1/2 l slatkog vrhnja, peršun

Očišćene pečurke protjeramo kroz aparat za mljevenje mesa. Zajedno s fino sasjeckanim lukom pirjamo ih 5 minuta na vrućem maslacu, zaprašimo brašnom i, neprekidno miješajući pjenjačom, polako prilijemo juhu. Posolimo je i popaprimo pa dobro prokuhamo. Zatim lonac skinemo s vatre i juhi zbog okusa dodamo vrhnje i sitno sasjeckan peršun.

Juha sa žilijenom

1/2 struka kozjaka,
komadić celera,
2 mrkve,
30 g maslaca
2 žlice sirovog zelja,
2 žlice mladog graška,
1 1/4 l mesne juhe

Kozjak, celer i mrkve narežemo na posve tanke trakice dugačke 3 cm pa ih propržimo na vrućem maslacu. Sirovo zelje također narežemo na posve tanke trake, poparimo ga i dodamo propršenom povrću. Isto tako dodamo i svježi mladi grašak. Sve to prelijemo juhom i ostavimo da kuha dalje dok ne omekša. Zbog okusa možemo dodati začine za juhu u prahu ili zelene začine.

Minestrone – talijanska juha od povrća

500 g različitog povrća
(već prema godišnjoj dobi),
1 krumpir, 1 glavica luka,
4 žlice ulja, 40 g slanine,
1 1/2 l vode, paprike, 2 rajčice,
1 česno češnjaka, 3 žlice riže,
3 žlice tjestenine,
3 žlice nastruganog
parmezana, sol

Povrće i krumpir operemo, očistimo i narežemo na komadiće. Ulje i sitno narezanu slaninu zagrijemo pa na njoj propržimo sitno isjeckan luk i povrće i sve to prelijemo vodom. Dodamo sol, papriku, rajčicu iz tube ili svježe rajčice i zdrobljeno česno češnjaka pa sve to zavremo. Zatim dodamo opranu rižu i sve zajedno kuhamo dalje (otprilike 30 minuta). Prije nego što juhu iznesemo na stol, uspemo u nju skuhanu tjesteninu (roščiće). Nastrugani parmezan iznesemo na stol u odvojenoj zdjelici.

Oprašena juha od povrća

300–500 g povrća,
40 g masnoće,
20–30 g brašna,
1 1/4–1 1/2 l tekućine,
zelenje, vrhnje, sol

Za nju koristimo bilo koje povrće već prema godišnjoj dobi (a također i miješano). Povrće očistimo, operemo, narežemo ga na male kocke ili tanke trake. Propirjamo ga na vrućoj masti, oprašimo brašnom, propržimo, zalijemo, posolimo i kuhamo dok ne postane mekano (otprilike 30 minuta). Zbog okusa dodajemo zelene začine a po volji i vrhnje.

Pariška juha od luka

500 g luka,
50 g maslaca,
1 žličica šećera, papar,
1 štrcaj vina,
1 1/2 l mesne juhe,
4 kriške bijelog kruha,
naribani sir

Luk narežemo na kolutove pa ga pržimo na vrućem maslacu sa šećerom dok ne zažuti, popaprimo ga, prelijemo vinom i vrućom juhom pa ostavimo da 10 minuta tiho vrije. Po potrebi možemo malo posoliti. Gotovu juhu ostavimo da 30 minuta »vuče« u vrućoj pećnici. Zatim je pokrijemo pločkama bijelog kruha prženim na maslacu i obilno pospemo nastruganim sirom. U pećnici još jednom zagrijemo da se sir otopi.

Proljetna juha

40 g masnoće,
30 g brašna ili riže,
3–4 žlice zelenog začina,
1 1/4 l tekućine,
3 žlice vrhnja,
nastrugani sir, sol

Brašno ili rižu pržimo na vrućoj masti dok ne zažuti. Dodamo fino sasjeckane začine za juhu kao što su krbuljica, dragušac, špinat, koprive, peršun, maslačak pa sve to propirjamo. Polako prilijemo vodu i ostavimo da 10 minuta kuha (riža kuha dulje). Okus dademo pomoću vrhnja (a po volji i pomoću nastruganog sira).

Bouillabaisse – francuska riblja juha

750 g morskih riba
(bakalar, barbun, ugor,
lastavica, jegulja),
po 1 čašu morskih račića
i račjih repova
(prikladni su i smrznuti),
1 mala doza školjki,
6–8 žlica ulja,
1 struk kozjaka,
1 glavica luka,
250 g rajčica,
2 česna češnjaka, peršun,
lovorov list, malo šafrana,
1/2 gomolja komorača,
1 žličica papra,
otprilike 1/2 l mesne juhe,
1 žlica vina,
pržene kriške bijelog kruha,
sol

Ribe operemo i narežemo na komade. Kozjak i luk narežemo na tanke ploške, propržimo ih na vrućem ulju, dodamo oguljene rajčice narezane na krupne komade i zdrobljeni češnjak pa sve zajedno pirjamo 5 minuta. Zatim dodamo ribu, račiće, račje repove i školjke. Prilijemo čašu vina i toliko juhe da je sve upravo pokriveno. Dodamo fino sasjeckan peršun, lovorov list, dosta šafrana i fino sasjeckanog komorača, začinimo paprom i solju pa ostavimo da 15–20 minuta tiho vrije. Komadi ribljeg mesa treba da ostanu čitavi pa zbog toga ne smijemo juhu nipošto predugo kuhati. Možemo upotrijebiti i riblji file. Kriške bijelog kruha pržimo na maslacu i položimo ih na tanjur pa ih prelijemo ribljom juhom.
Glasovita bouillabaisse na marseljski način zahtijeva različite vrste riba, tako na primjer sivu lastavicu, barbuna, trlju, kovača i druge. Dakako da se mogu provesti i druge kombinacije riba osim onih koje su zadane u našem receptu. Na obali ćemo moći upotrijebiti svježe uhvaćene rakovnice, račiće i školjke. Uostalom, »prava bouillabaisse« stvarno i ne postoji jedna jer se u svakom francuskom lučkom gradu priređuje drukčije.

Hamburška juha od jegulje

350 g svježe jegulje, 1 kost
od šunke, 250 g mladog povrća
(šparoge, korabice, mrkve,
mladog graška),
125 g namočenih suhih šljiva,
300 g sitnih krušaka,
Začin uz jegulju:
(bosiljak, kadulja,
kozlac, mažuran,
majčina dušica, peršun)
Za poboljšanje
okusa:
šećer, sol, bijelo vino,
1/2 recepta za pržene žličnjake,
(vidi str. 34)

Jegulji ogulimo kožu, izvadimo joj iznutricu, narežemo je na komade, operemo, nakapljemo na nju malo octa i ostavimo da 30 minuta odstoji. Kost od šunke kuhamo 1 1/2 sat u otprilike 2 l vode, dodamo povrće, namočene suhe šljive i kruške razrezane popola pa sve to kuhamo dok ne postane polumekano. Kost od šunke izvadimo, skinemo s nje meso i narežemo ga na kockice. Komadiće šunke stavimo u juhu zajedno s komadima jegulje i začinima za jegulju, pa ostavimo da se 20 minuta poširaju. Juhi dodamo šećer, sol i bijelo vino da postane slatkasto-kisela. Pržene žličnjake izradimo prema receptu na str. 34, samo u polovini zadane količine pa ih stavimo u juhu i zagrijemo ih da zavru.

Mornarska juha

300 g filea od barbuna,
300 g filea od sleđa,
300 g ugora,
100 g mesa od rakovnice,
1 doza dagnji,
150 g pečurki,
50 g maslaca,
1 glavica luka,
2 mrkve,
1 žlica brašna,
2 čaše bijelog vina,
kozlac,
1 čašica voćne rakije, sol

Maslac zagrijemo pa na njemu propržimo sasjeckan luk i mrkvu narezanu na ploške. Dolijemo malo vode i posolimo pa ostavimo da 15 minuta tiho vrije. Pripremljene komade ribljeg mesa narežemo na kocke i dodamo juhi pa ih na maloj vatri pirjamo otprilike 15 minuta. Brašno razmutimo u vodi i njome prelijemo pirjanu mješavinu. Dodamo vino, sol i kozlac. Na kraju dodamo meso od rakovnice, školjke i pirjane pečurke pa sve to zajedno kratko provremo. Prije nego što juhu iznesemo na stol, zagrijemo voćnu rakiju u kutljači iznad plamenika od žeste, zapalimo je i zapaljenu prelijemo preko riblje juhe. U tanjure za juhu položimo kriške bijelog kruha pržene na maslacu i prelijemo juhom. U to vrijeme treba da su komadi ribe već mekani, ali se ne smiju raspasti. Zbog toga treba da se više poširaju u juhi nego da se kuhaju. Juhu iznosimo na stol veoma vruću, a tanjuri neka su zagrijani.

2 glavice luka,
40 g maslaca ili ulja,
20 g brašna, 1 l bujona,
250 g zelenja za juhu, 2 rajčice,
1 žličica gorušice,
1 žlica ketchupa od rajčica,
1–2 žličice kapara,
500 g ribljeg filea,
4–6 žlica kiselog vrhnja,
2 žlice peršuna, 2 žlice kopra,
500 g ribljeg filea, pržene
kriške bijelog kruha, sol

Riblja juha

Fino sasjeckan luk pržimo na maslacu dok ne zažuti, oprašimo ga brašnom, kratko propržimo i dolijemo juhu. Zelenje za juhu i rajčice narežemo na sitne kocke pa ga stavimo u juhu. Začinimo gorušicom, ketchupom od rajčica, solju i kaparima pa ostavimo da 5 minuta stoji. Riblji file narežemo na krupne kocke pa ga na blagoj vatri 15–20 minuta poširamo u juhi. Kocke ribljeg mesa ne smiju se raspasti. Prije nego što je iznesemo na stol, dodamo juhi zbog boljeg okusa vrhnje s fino sasjeckanim peršunom i koprom. Kriške bijelog kruha pržimo na maslacu pa ih prije nego što juhu iznesemo na stol, položimo odozgo na površinu juhe.

SLATKE JUHE I HLADNE ŠALICE

Sastojine kao
za mliječnu juhu,
50–75 g nastrugane čokolade
ili 2 žlice kakaa

Čokoladna juha

Pripremamo je jednako kao mliječnu juhu. Nastruganu čokoladu ili kakao kuhamo u mlijeku a začinimo je jednako kao i mliječnu juhu.

Hladna juha od jagodičastog voća

Sastojine su jednake kao kod voćne juhe samo što juhu pripremamo od mekanog jagodičastog voća. Voće ne pasiramo. Nekoliko svježih jagoda stavljamo u gotovu juhu koju treba ohladiti u hladnjaku.

1 l kiselog mlijeka,
75–100 g šećera,
na vrhu noža cimeta,
50 g nastrugana crnog kruha

Hladna juha od kiselog mlijeka

Kiselo mlijeko tučemo sa šećerom dok se ne zapjeni, dodamo cimet i nastrugani crni kruh pa stavimo u hladnjak da se ohladi.

1 l stepke,
50 g nastrugana crnog kruha,
3 žlice sultanki,
2 žlice šećera, limunova kora

Hladna juha od stepke

Sve sastojine izmiješamo pjenjačom, juhu posolimo i stavimo je u hladnjak da se ohladi.

Hladna juha od voća

Sastojine i način pripremanja kao kod voćne juhe. Po volji možemo svježe, mekano, ušećereno i narezano voće staviti u gotovu juhu. Treba je ohladiti i hladnu iznijeti na stol.

Hladna mliječna juha u šalici

Sve već spomenute mliječne juhe prikladne su za posluživanje hladne u šalicama. Vezivno sredstvo se, međutim, za hladne šalice malo smanji, juha ohladi i na stol iznosi hladna. Već prema ukusu možemo je iznositi s grožđicama ili svježim jagodičastim voćem.

Juha od stepke

30 g škrobnog brašna,
2–3 žlice šećera,
1/4 l mlijeka,
3/4 l stepke,
malo soli, limunova kora

Škrobno brašno i šećer izmiješamo s 1/4 l hladnog mlijeka i zavremo neprekidno ga lupajući pjenjačom pa pustimo da kratko provrije. Zatim juhu skinemo s vatre, dolijemo stepku čvrsto lupajući pjenjačom, ponovo zagrijemo i dalje lupajući pjenjačom ali ne smijemo dopustiti da tekućina ponovo zavre. Zatim dodamo supstancije koje će juhi dati okus.

Juha od voća

Osnovni recept

500 g voća,
1 komadić limunove kore,
1 1/4 l vode,
50–150 g šećera,
20–40 g škrobnog brašna,
Po volji:
limunov sok, vino

Prikladno voće za juhu jeste: jagodičasto voće, jabuke, kruške, šljive, rabarbara, trešnje, kajsije. Dobro oprano i usitnjeno voće (jagodičasto voće neka ostane čitavo) stavimo s limunovom korom u hladnu vodu zavremo i kuhamo ga dok ne omekša. Po volji ga možemo protisnuti kroz sito, dodati mu šećera i ponovo zavreti. Zatim u njeg ulijemo škrobno brašno razmućeno s hladnom tekućinom pri čemu treba neprekidno miješati. Mješavina neka kratko zavre. Po volji dodajemo limunova soka ili vina i stavimo u hladnjak da se ohladi.

Mliječna juha

Osnovni recept

1 l mlijeka,
1/2 motkice vanilije,
malo soli, 1–2 žlice šećera,
35 g škrobnog brašna

Mlijeko zavremo s motkicom vanilije, solju i šećerom. Škrobno brašno razmućeno s hladnom tekućinom polako izlijemo u mlijeko neprekidno miješajući i kratko zavremo. Prije nego što juhu iznesemo na stol, možemo je legirati sa žumanjkom i primiješati joj čvrsto tučeni snijeg od bjelanjka.

Mliječna juha sa krupicom

Sastojine su jednake kao kod mliječne juhe samo što umjesto škrobnog brašna uzmemo 40–50 g krupice. Polako je uspemo u zavrelo mlijeko neprekidno miješajući i ostavimo da 5 minuta bubri.

Mliječna juha s rižom ili mliječna juha sa sagoom

Sastojine jednake kao kod mliječne juhe samo što umjesto škrobnog brašna uzmemo 40–50 g riže ili sagoa. U zavrelo mlijeko uspemo opranu rižu ili sago i kuhamo dok ne omekšaju.

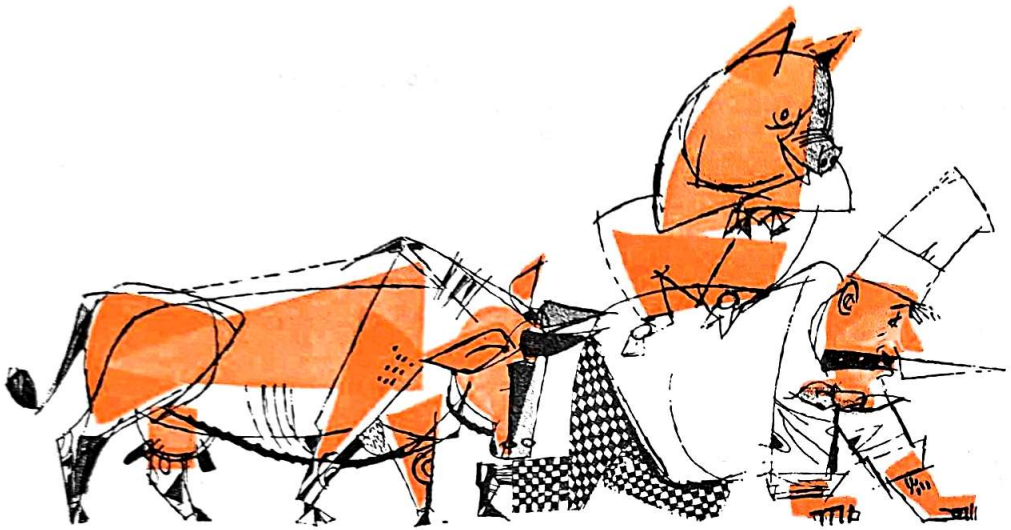
Mliječna juha sa snijegom

25 g škrobnog brašna,
1 l mlijeka, 2 žlice badema,
(1 gorki badem),
1/2 istisnute motkice vanilije,
1–2 žlice šećera,
1–2 žumanjka,
1–2 bjelanjka,
šećer i nastrugana
čokolada za posipavanje

Škrobno brašno razmutimo s 5 žlica hladnog mlijeka a ostalo mlijeko zavremo s nastruganim bademom i supstancijama određenim za okus. Razmućeno škrobno brašno kratko zavremo. Prije nego što ga iznesemo na stol, legiramo ga sa žumanjkom. Bjelanjak stučemo u čvrsti snijeg pa žličicom vadimo male okruglice i stavljamo ih u vruću juhu koja više ne smije vreti. Ostavimo ih da se 5 minuta poširaju (ne kuhaju!). Okruglice pospemo šećerom i nastruganom čokoladom.

Mliječna juha sa zobenim pahuljicama

Sastojine jednake kao za mliječnu juhu samo što umjesto škrobnog brašna uzmemo 40 g zobenih pahuljica. Pahuljice primiješamo zavrelom mlijeku i ostavimo ih da nabubre. Juhu pripremamo 5–10 minuta.



Jela od mesa

Meso sadržava otprilike 20 posto lako probavljive, punovrijedne bjelančevine koju ljudski organizam može iskoristiti. Zbog toga je meso veoma važna hrana. U obliku tetiva, hrskavica i kostiju daje nam ono vrlo vrijedno ljepilo koje koristimo kod priređivanja juha, umaka, a u prvom redu hladetine. Da bismo sačuvali supstancije okusa u mesu, stavljamo ga u zavrelu vodu. Meso što ga pečemo i pirjamo, stavljamo u vruću masnoću. Bjelančevina u vanjskom sloju mesa odmah se zgrušava uslijed djelovanja zavrele vode odnosno vruće masnoće, pore se zatvaraju, a nepropusni sloj zatvara čitav ugodni okus u mesu i sprečava da mesni sok iscuri iz njega.

O kupovanju mesa

Prije nego što se posvetimo receptima, treba da nešto kažemo o kupovanju mesa. Jedno meso nije nipošto jednako drugome pa ipak brojne domaćice, ne poznavajući kakvoću mesa, uzimaju onaj komad što im ga prodavač ponudi. Pri kupovanju mesa treba paziti na različite vrste kakvoće i na cijene. Za sva jela nije nam potrebno najskuplje meso, ali isto tako ne smijemo čak ni za kakvo jednostavno jelo upotrijebiti bezvrijedno meso, to jest meso od loše tovljenih ili previše starih životinja. Ljudi općenito traže mršavo meso, pa je ono redovito i skuplje. O tome kako se pojedini dijelovi mesa mogu najbolje upotrijebiti govore nam slike na stranicama 48, 57, 66 i 67. Oznake za pojedine dijelove mesa su u različitim pokrajinama naše domovine toliko raznovrsne da ih nikako ne možemo sve navesti. Preuzeli smo, dakle, one oznake koje se koriste u industriji mesnih proizvoda.

Kuhano meso

Pravila

Za kuhanje se osim kokoši najradije koristi govedina. Ona nam daje krepku i tečnu juhu. Želimo li dobiti sočno meso iz juhe, moramo ga staviti u jako zavrelu vodu. Naprotiv, želimo li dobiti krepku juhu, stavljamo meso u hladnu vodu. Voda za juhu smije samo tiho vreti pa će meso ostati mekano a juha bistra. Zelenje za juhu stavljamo u lonac tek 1 sat prije nego što juha bude dogotovljena kako bi supstancije okusa ostale sačuvane. Kad je juha kuhana, ostavimo meso još 15—20 minuta u njoj prije nego što ga razrežemo.

Pirjano meso

Pravila

Pirjana govedina, na primjer rolade, gulaš i drugo nisu jela koja se pripremaju na brzu ruku. Moramo računati s time da će priređivanje trajati dva sata. Za pirjanje su u prvom redu prikladni manji komadići mesa (ispod 1 kg težine). To meso propečemo na brzu ruku sa svih strana na vrućoj masti u otvorenoj posudi na štednjaku, a zatim dolijemo malo zavrele vode i meso dogotovimo u zatvorenoj posudi. Zajedno s mesom možemo propržiti luk i korjenasto povrće. Od vremena do vremena dolijevamo malo vruće tekućine ulijevajući je sa strane. Kad je meso gotovo, možemo umak vezati s razmućenim škrobnim brašnom ili kuglicama maslaca, eventualno procijediti i dodati vrhnje ili što drugo.

Pečeno meso

Pravila

Za pečenje je u prvom redu prikladno meso kakvoće I i II. Komade lakše od 1 kg ne bismo smjeli peći u pećnici. Za njih je priređivanje na štednjaku ekonomičnije (tušenje, pirjanje). Meso posolimo tek neposredno prije nego što ga stavimo peći, a samo velike komade (i krupnu perad) posolimo dan ranije. Mršavo meso prelijemo vrućom masnoćom, gurnemo ga u zagrijanu pećnicu i propečemo zajedno s lukom i korjenastim povrćem. Tek kad sok od pečenja počne dobivati smeđastu boju, dolijemo malo tekućine. Posve mršavo meso ovijemo prije nego što ga stavimo peći s ploškama slanine ili ga nabodemo suhom slaninom. Masno meso stavljamo u pećnicu ne dodajući mu masnoće. Prilijemo samo malo zavrele vode. Meso pečemo u zagrijanoj pećnici ne dodajući mu više tekućine, sve dok se čitava tekućina nije isparila i sok od pečenja nije dobio smeđu boju. Tek tada prilijemo malo zavrele tekućine (mesnog bujona ili juhe od kosti, odnosno vode). Tekućinu ne smijemo preliti preko mesa, već je ulijevamo sa strane. Ta tekućina mora vreti. Meso kasnije revno prelijevamo sokom od pečenja da bi ostalo nježno i sočno. Debele naslage masnoće na pečenki treba urezati prije nego što meso stavimo u pećnicu da bi masnoća mogla iscuriti.

Meso u tavi

Pravila

Za pripremu mesa u tavi prikladni su samo mali komadi s nježnim vlaknima (filei, kotleti, odresci) prvorazredne kakvoće. Odreske i kotlete možemo pripremiti panirane ili nepanirane. Paniranjem dobivaju zaštitni sloj koji sprečava da iz mesa isteče sok. Panirane odreske ili kotlete posolimo pa ih najprije uvaljamo u brašno (da izvana ostanu suhi i da se jaje bolje prilijepi o njih). Zatim ih uvaljamo u jaje tučeno s vodom ili mlijekom a naposljetku u mrvice. Kad smo meso jednom panirali, ne smijemo ga ostaviti da dugo stoji jer će inače pri prženju teže potamniti. Odreske ili kotlete uvijek najprije propečemo na veoma vrućoj masti a zatim vrućinu smanjimo i tako ih pečemo do kraja. Panirane komade mesa pržimo u obilno vruće masti. Dok se meso prži, ne smijemo stavljati novu mast u tavu da se masnoća u njoj ne bi ohladila.

Što treba upamtiti

- Odreske i kotlete ne smijemo prati već samo otrti krpom
- Sirovo meso ne smijemo staviti na suhu drvenu dasku jer će ono uslijed dodira s daskom izgubiti dio svog soka.
- Svako meso treba prije pripreme istući i izvaditi mu tetive i kožice. Odreske i kotlete tučemo lagano da ne razorimo vlakno mesa.
- Meso ne smijemo probosti prije nego što se do kraja ispeče jer će inače iz njega isteći sok.
- Luk ne smijemo pretamno ispržiti jer će umak inače postati gorak.
- Velike komade mesa ostavljamo, pošto su pečeni, nekoliko minuta na toplom mjestu kako sok ne bi iscurio iz njega dok ga režemo.
- Meso iznosimo na stol na zagrijanom pladnju a prelijemo ga vrućim umakom ili bujonom. Ostat će dulje toplo ako ga na stol iznesemo na velikom pladnju s prilozima, na primjer s povrćem, krumpirima, okruglicama, rižom, tjesteninom i drugim. To lijepo izgleda a istodobno nam omogućuje da ga ukusno garniramo.
- Sok od pečenja možemo učiniti gušćim dodajući mu razmućeno brašno ili škrobno brašno. Mršave umake vežemo i kakvoću im poboljšavamo stavljajući u njih kuglicu maslaca (komadić maslaca izgnječimo s malo brašna pa ga stavimo u zavreli umak i ponovo ga zavremo miješajući).
- Trebamo li mnogo umaka, možemo mu količinu povećati dodajući mu koncentrat rajčice, kocke za umak, vrhnje ili kuglicu maslaca.
- Po osobi i obroku računamo sa 125 do 200 g mesa.

GOVEDINA I TOVLJENA GOVEDINA

Meso mladih tovljenih volova je neusporedivo nježnije i vrednije od kravljeg mesa. Od mesa stare krave ne može ni najbolja kuharica dočarati sočno pečenje ili fini biftek. Dobro meso svježe zaklanih životinja je živahno svijetlocrvene boje, salo na njemu je čvrsto i bijelo, a niti u mesu kratke. Stoji li dulje vremena uskladišteno, postaje tamnocrveno. Meso starih goveda je grubog vlakna, plavičasto-crvene boje i ima žuto salo.

Govedina i tovljena govedina treba da prije upotrebe dobro odleži kako bi, kad je priredimo, bila mekana. Pečemo li je ili pirjamo, možemo je nabosti slaninom ili oviti ploškama slanine da bude sočna. Za pečenje priređeno »na divlje« stavljamo meso na nekoliko dana u rasol da postane prhko.

Kakvoća i korištenje

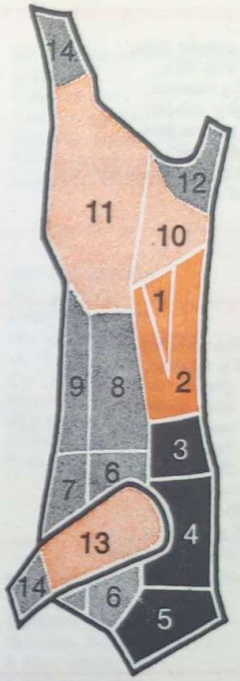
Najtraženiji i najskuplji dio goveda je goveđa pisanica (file). To je onaj dio mesa koji leži ispod hrptenjače a između bubrega On nam daje osobito nježno meso. Možemo ga upotrijebiti u jednom komadu za pečenje ili prženje na roštilju odnosno u porcijama za omiljene bifteke. Slične dobre kakvoće je hrbat (rostbif) koji leži iznad pisanice, komad omiljela mesa koji se većinom priređuje na roštilju. Iz hrpta režemo ste-

Mornarska juha (recept na str. 43) →

kove, ramstek i entrecôte. Goveđa pisanica i hrbat, bez obzira na to jesu li priređeni kao veliko pečenje ili u porcijama (stek) nikad se ne smiju peći do kraja jer inače meso postaje suho i gubi svoj fini okus (vidi također stek na roštilju, str. 144). Sočno meso za kuhanje daju nam slabina, rep, prsa i bočnjaci. Meso za pečenje i za porcije može se čvrsto popapriti. Nježnije komade mesa za pečenje na roštilju (rostbif, file, stek), možemo natrti češnjakom. Najomiljeniji prilozi uz sočno kuhanu govedinu su hren, brusnice i slatkasto-kiseli plodovi iz octa.

Dijelovi goveda i njihova upotreba

1 pisanica
2 hrbat
3 pržolica
4 greben
5 vratina
6 doplećka
7 prsa
8 slabina
9 potrbušina
10 kuk
11 butina
12 rep
13 plećka
14 bočnjak



naglo pečenje prženje
pečenje
kuhanje
kuhanje, pirjanje

Bečko meso s lukom

500 g goveđeg hrpta,
75 g masti ili ulja,
250 g luka,
3 zdrobljena česna češnjaka, malo šećera,
mljeveni papar,
bujon za zalijevanje, sol

Luk narežemo na kolutove pa ga na vrućoj masti ili ulju pržimo s tri zdrobljena česna češnjaka i malo šećera dok ne postane zlaćano-smeđ. Meso narežemo na ploške, posolimo ga, popaprimo, dodamo luku pa ga s obje strane pečemo dok ne dobije smeđu boju. Prilijemo malo vrućeg bujona, posudu pokrijemo i meso pirjamo dok ne omekša. Čitavo pripremanje traje otprilike 25 minuta. Prilozi: rezanci, žličnjaci, riža, slani krumpir, pire od krumpira, pommes frites, salata.

Biftek od goveđeg filea

4 odreska filea,
3 žlice ulja,
60 g maslaca,
samljeven papar, luk,
po volji malo juhe, sol

Meso mora biti dobro odležano. Skinemo mu kožice, narežemo ga na ploške debele 3 cm, malo potučemo i premažemo uljem. Ploške mesa stavimo jedne na druge i ostavimo ih da nekoliko sati odleže. Meso začinimo solju i samljevenim paprom pa ga 3–4 minute s obiju strana pečemo na veoma vrućem maslacu (ploške treba da iznutra ostavimo ružičaste). Zajedno s njima možemo pržiti luk narezan na ploške. Meso svrstamo na zagrijani pladanj i prelijemo ga sokom od pečenja što smo ga razrijedili s malo bujona. Na stol ga iznosimo s maslacom od začina, srdjelnim maslacom ili maslacom s hrenom. Prilozi: mlado povrće, salata, pommes frites, pečurke. Griliran stek i tournedos, vidi str. 144/147.

← File Wellington (recept na str. 50)

Biftek s pečurkama

4 odreska filea,
3 žlice ulja,
60 g maslaca,
150 g pečurki,
1 glavica luka,
zeleni peršun
30 g maslaca za pirjanje,
sol, papar

Dobro odležane ploške filea debele 3 cm lako istučemo, premažemo ih uljem i ostavimo da se ulje malo upije. Odreske začinimo solju i paprom pa ih s obje strane 3–4 minute pečemo na vrlo vrućem maslacu dok ne postanu svijetlosmeđi. (Možemo ih peći i na grilu.) Pečene bifteke svrstamo na zagrijani pladanj. U međuvremenu propržimo na vrućem maslacu pečurke narezane na tanke ploške zajedno sa sitno sasjeckanim lukom i fino narezanim zelenim peršunom. Posolimo ih i popaprimo. Svrstane bifteke garniramo debelim slojem pečurki. Prilozi: pommes frites, mlado povrće.

File Stroganov

500 g goveđeg filea,
60 g maslaca, sol, papar,
2 glavice luka,
1 žlica brašna,
2 oguljene rajčice,
1 šalica kiselog vrhnja,
1 žlica gorušice,
limunov sok,
125 g pečurki,
30 g maslaca,
2 kisela krastavca

S goveđeg filea skinemo kožicu i narežemo ga na kratke trake pa ih sa svih strana na brzu ruku (otprilike 2–3 minute), propečemo na vrućem maslacu. Meso treba da je iznutra ružičasto, ne smije, dakle, biti skroz pečeno. Izvadimo ga iz tave, posolimo i popaprimo. Na masti od pečenja pržimo sitno narezan luk dok ne zažuti, oprašimo ga brašnom i pržimo do kraja. Dodamo oguljene rajčice narezane na male komade i pirjamo ih, prelijevajući ih kiselim vrhnjem. Dodamo gorušicu i limunov sok. Očišćene pečurke narežemo na tanke listiće, propržimo ih na vrućem maslacu pa ih u umak stavimo zajedno s krastavcem narezanim na sitne kocke i ostavimo ih da se 5 minuta pirjaju, a zatim ih posolimo. Meso ponovo zagrijemo u umaku i iznesemo ga na stol s pečenim krumpirom.

File Wellington

(slika u boji uz str. 50)

1 kg goveđeg filea,
slanina za nabadanje,
gorušica
Za nadjev:
50 g maslaca,
150 g svježih pečurki,
100 g kuhane šunke,
malo češnjaka,
1 čaša šerija,
1 žličica koncentrata
od rajčica,
1 porcija duboko
smrznutog tijesta,
žumanjak za premazivanje,
papar

Za to svečano pečenje odaberemo ne predebeli ali pravilno oblikovani komad filea. Najprije ga očistimo od kožice i sala, nabodemo ga pa ga sa svih strana propržimo na jakoj vatri na malo maslaca (prije toga ga možemo natrti češnjakom). U vrućoj pećnici pečemo ga otprilike 30 minuta tako da iznutra ostane crven. Kad je pečen, premažemo file oštrom gorušicom i stavimo ga na stranu. Za nadjev fino sasjeckamo pečurke i kuhanu šunku pa miješavinu propržimo na vrućem maslacu i začinimo s malo papra i češnjaka. Zatim gljive prelijemo čašom šerija i dodamo im žličicu koncentrata od rajčica. Nadjev mora biti prilično gust.
Lisnato tijesto iz škrinje za smrzavanje koje smo zagrijali prema uputama na omotu tijesta, tanko razvaljamo u pravokutnik tako da u njega možemo dobro umotati meso. Sredinu tijesta premažemo s malo nadjeva, stavimo na nj ohlađeni file i meso premažemo ostatkom nadjeva. Zatim tijesto premažemo razmućenim žumanjkom da se ovoj od tijesta ne rastvori. Sada pažljivo ovijemo meso lisnatim tijestom i sve to premažemo žumanjkom. File možemo garnirati i s nekoliko izrezanih komadića tijesta. Tako ovijeni file pečemo otprilike 35 minuta na limu u zagrijanoj pećenici na temperaturi od 200° C dok tijesto ne postane zlatno-žuto. File iznosimo na stol na zagrijanom pladnju. Najbolje je da ga tek za stolom narežemo. Pri tom moramo postupati oprezno da nam se kora od tijesta ne raspadne. File Wellington vrlo dobro prija i hladan.
Prilozi: bearneški umak, meko mlado povrće. Uz hladno narezani file Wellington dobro pristaju različiti pikantni hladni umaci ili miješana salata s majonezom.

Govedina s octom i uljem

250 g kuhane mršave govedine
(ostaci),
1 glavica luka,
1 zelena paprika,
ocat, ulje, papar, sol,
2 tvrdo kuhana jaja,
2 rajčice, vlasac ili peršun

Meso narežemo na ploške. Prelijemo ga razrijeđenim octom i uljem, pospemo solju, paprom i fino sasjeckanim lukom kojima smo primiješali sitno narezanu zelenu papriku pa sve zajedno ostavimo da neko vrijeme stoji. Garniramo tvrdo kuhanim jajima, ploškama rajčice, vlascem i peršunom.

Govedina na moderan način

500–750 g govedine
(but, plećka),
sastojine za rasol
kao kod kiselog pečenja,
str. 53
Za zapržak:
30 g masnoće,
40 g brašna,
½ žlice šećera,
½–¾ l rasola za zalijevanje

Meso operemo, skinemo mu kožicu i prelijemo ga hladnim rasolom sa svim sastojinama pa ga ostavimo u njemu tri dana pri čemu ga svakog dana moramo okrenuti. Zatim rasol zavremo, stavimo u njega meso pa ga pokrivenog polako kuhamo dok ne omekša. Od masti, šećera i brašna ispržimo tamni zapržak, polako mu prilijemo razrijeđeni rasol i 20 minuta kuhamo. Umak procijedimo i posolimo. Meso narežemo na ploške i stavimo u umak. Priređivanje traje otprilike 2 sata. Prilozi: slani krumpir, prženi valjušci od krumpira, okruglice od krumpira, okruglice od žemički, tjestenina, crveno zelje.

Govedina u hladnom umaku

250 g kuhane mršave govedine
(ostaci), 50 g maslaca,
1 glavica luka, 2 žlice octa,
½ l juhe, 2–3 žlice brašna,
4 žlice vrhnja,
2 žličice gorušice,
limunov sok, malo šećera,
3 tvrdo kuhana jaja, sol, papar

Meso narežemo na kockice. Sitno narezan luk kratko propržimo na vrućem maslacu i dodamo ocat, sol, papar i juhu. Brašno glatko razmutimo s vrhnjem, ulijemo ga u zavrelu tekućinu i dobro provremo. Začinimo gorušicom, limunom i s malo šećera. Narezano meso stavimo u gotov umak, a kad se ohladi, dodamo tvrdo kuhana jaja razrezana na četiri dijela. Sve to pospemo vlascem. Jede se hladno uz slani krumpir.

Goveđa prsa s vinaigrette-umakom

750 g volovskih prsiju,
2 l vode, sol, zelenje za juhu,
1 glavica luka,
Za marinadu:
2 žlice octa,
razrijeđe juhom,
malo soli,
vinaigrette-umak
(vidi str. 177)

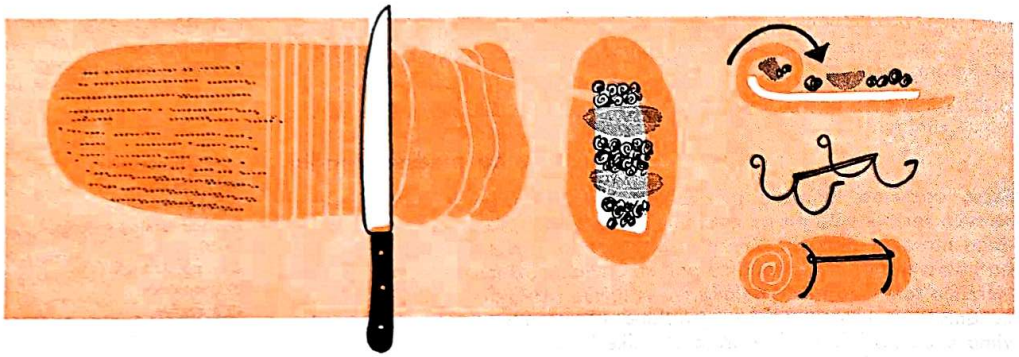
Meso stučemo, stavimo ga u zavrelu slanu vodu i kuhamo otprilike 2½ sata dok ne omekša. Pola sata prije nego što je meso dogotovljeno, stavimo u vodu zelenje za juhu. Kuhano meso ostavimo da se ohladi u juhi, izvadimo ga i narežemo na tanke ploške. Svrstamo ga na veliki pladanj pa ga nekoliko sati mariniramo s razrijeđenim octom i solju. 1 sat prije nego što ga iznesemo na stol, prelijemo ga vinaigrette-umakom. Prilozi: prženi krumpir, salata.

Goveđe rolade

4 goveđe rolade, sol, papar,
Za nadjev:
50 g slanine, luk, peršun,
Po volji:
1 žlica gorušice, 1 kiseli
krastavac, 2 žlice brašna,
Za pirjanje:
50 g masti, 2 ploške slanine,
1 rajčica ili 1 žličica ekstrakta
od rajčice, ⅜ l tekućine,
½ šalice kiselog vrhnja,
crno vino

Najbolje je da zamolimo mesara neka nam za goveđe rolade nareže posve tanke ploške mesa s buta. Te ploške pospemo solju i paprom, a možemo ih premazati i gorušicom. Zatim ploške premažemo lukom i peršunom prženim na maslacu, odozgo stavimo fino sasjeckanu slaninu i ploške krastavaca (možemo dodati i plošku sira). Meso uvinemo pa ga učvrstimo štipaljkom za rolade, odnosno čačkalicom ili ovijemo uzicom. Tako pripremljene rolade uvaljamo u brašno pa ih na vrućoj masti i sitno narezanoj slanini propečemo sa svih strana. Dodamo komadić kore od kruha i rajčicu odnosno ekstrakt rajčice i prilijemo malo tekućine. Ro-

lada se mora pirjati 1½–2 sata pri čemu joj treba neprekidno dolijevati tekućinu. Umak upotpunimo vrhnjem i crnim vinom. Prije nego što rolade iznesemo na stol, izvadimo iz njih čačkalice.



500 g goveđeg filea,
50 g maslaca,
1 žlica brašna,
1 glavica luka,
1 žlica ekstrakta od rajčice,
majčina dušica,
½ žlice paprike,
¼ l kiselog vrhnja, sol

Gulaš od goveđeg filea

Dobro odležani file narežemo na kocke (brid kocke neka je 1 cm). Meso propržimo na vrućem maslacu, oprašimo ga s jednom žlicom brašna i dodamo sitno sasjeckan luk da se istodobno prži. Zatim dodamo ekstrakt rajčice, sol, majčinu dušicu i papriku pa sve prelijemo kiselim vrhnjem. Otprilike 20 minuta pirjamo na blagoj vatri. Prilozi: rezanci, žličnjaci, krumpirov pire, salata.

500–750 g govedine
(od buta),
50 g masti,
1–3 glavice luka,
1 žličica paprike,
1 šalica vruće juhe,
1 žlica brašna,
¼ l kiselog vrhnja, sol

Gulaš s vrhnjem

Sitno narezan luk pržimo na vrućoj masti dok ne zažuti i pospemo ga paprikom koja smije samo jednom zašištati. Zatim dolijemo 3 žlice vode i dodamo meso narezano na krupne kocke pa ga posolimo. Postepeno dodavajući tekućinu, pirjamo meso u vlastitom soku dok ne omekša. Prigotavlja se 2–2½ sata. Brašno dobro razmutimo s vrhnjem i mješavinu dodamo umaku. Gulaš s vrhnjem dobro prija i onda ako je priređen od teletine. Prilozi: slani krumpir, tjestenine, žličnjaci, okruglice od žemički, salata.

500 g goveđeg filea,
40 g ulja,
1 glavica luka,
1 žlica brašna,
3 žlice curryja,
½ komadića đumbira,
1 čaša vina,
⅛ l juhe,
150 g pečurki,
maslac za pirjanje,
1 žlica narezanih mandarina,
1 ploška ananasa,
50 g prženog badema, sol

Indonezijski gulaš od filea

Fino sasjeckan luk kratko propržimo na vrućem ulju i dodamo meso narezano na kocke. Oprašimo s jednom žlicom brašna i propržimo, dodamo curryja i soli te đumbira, izmiješamo i prilijemo vino i malo mesne juhe. Zatim ostavimo da se 25 minuta polako pirja u pokrivenoj posudi. Očišćene pečurke razrežemo po polovini, pirjamo ih na maslacu i dodamo ih mesu. Primiješamo mu kriške mandarina i fino narezan ananas. Tko ne voli slatki okus, može ispustiti mandarine i ananas. Badem poparimo, skinemo mu kožicu i narežemo ga na motkice pa ga u vrućoj pećnici na limu pržimo dok ne postane svijetložut. Njime pospemo gulaš prije nego što ga iznesemo na stol. Uz to jedemo i kriškice mandarina.

Kiselo pečenje

Meso operemo, skinemo mu kožicu pa ga prelijemo hladnim sastojinama iz rasola i ostavimo ga da otprilike 3 dana stoji u rasolu. Svakog ga dana treba okrenuti. Zatim meso izvadimo iz rasola, obrišemo ga, nabodemo slaninom ili ga ovijemo ploškama slanine. Uvaljamo ga u brašno i na vrućoj masti s obje strane brzo propržimo. Luk pržimo zajedno s mesom. Zatim mesu prilijemo razrijeđeni rasol pa ga pečemo u vrućoj pećnici pri čemu mu češće prilijevamo rasol. Priređuje se otprilike 1½–2 sata. Želimo li dobiti tamni umak, dodat ćemo umaku šećerni zapržak (mast i šećer zagrijemo, poprašimo brašnom, pržimo dok ne potamni i prelijemo sokom od pečenja). Želimo li svijetli umak, onda odmah umaku dodamo kuglu maslaca (vidi str. 20). Umaku dolijemo vrhnje i crno vino. Kiselo pečenje možemo pirjati i na ploči štednjaka. Prilozi: okruglice od krumpira, okruglice od žemički, okruglice od krupice, krumpirov pire, žličnjaci, rezanci, riža, prženo krumpirovo tijesto, crveno zelje, salata, cvjetača.

1 kg govedine (but, ruža),
Za rasol:
½–¾ l vode,
⅛–¼ l octa, sol,
1 glavica luka,
korjenasto povrće,
1 konzerva sa začinskom zeleni,
2 zrna borovice,
2 ploške limuna,
40 g slanine,
2 žlice brašna,
Za pečenku:
40 g masti,
1 glavica luka,
¾ l rasola, šećerni zapržak
od 20 g masti, malo šećera,
20 g brašna
(ili kuglica maslaca),
½ šalice kiselog vrhnja,
2 žlice crnog vina

Kiselo pečenje priređeno kao divljač

Sastavni dijelovi i način priređivanja jednaki su kao kod kiselog pečenja, samo što meso stavljamo u stepku a ne u rasol. Zalijeva se bujonom ili vodom. Soku od pečenja dodamo obilno kiselog vrhnja. Garniramo lisičicama. Prilozi: makaroni sa sirom, okruglice od krumpira, okruglice od krupice, crveno zelje, brusnice.

750 g goveđeg hrpta,
sol, papar,
fino sasjeckan luk,
1 zdrobljeno česno češnjaka,
1 jaje, limunova kora,
mast za prženje,
po volji malo bujona

Kosani biftek

Meso protjeramo kroz aparat za mljevenje pa ga dobro izgnječimo sa svim dodacima. Od njega oblikujemo okrugle kolačiće pa ih s obje strane pržimo na vrućoj masti. Možemo priliti malo bujona i pogačice još ¼ sata tušiti u umaku u pokrivenoj posudi. Svaki biftek možemo garnirati jednim jajetom pečenim na oko. Prilozi: mlado povrće, mladi krumpir, salate, umak od rajčica.

(minhenski specijalitet)

Krunsko meso

Goveđi ošit nazivamo krunom. Stavljamo ga sa sitno narezanim zelenjem za juhu u zavrelu slanu vodu i kuhamo 1½—2 sata. Na stol ga iznosimo narezanog na ploške i to na drvenim tanjurima.

Kuhana govedina

Oprane kosti stavimo u hladnu vodu da se kuhaju. Sol i oprano, istučeno meso stavimo u zavrelu juhu pa ga polako kuhamo dok ne postane mekano (2–3 sata). 1 sat prije nego što je meso dogotovljeno, stavimo u juhu zelenje i luk. Kuhano meso narežemo na ploške i ukrasimo ga zelenim peršunom. Prilozi: povrće, krumpir kuhan u bujonu, salata, umak od hrena, zeleni umak, široki rezanci, brusnice, uložena bundeva, bijeli kruh.

Osnovni recept

750 g govedine,
(slabina, rep, prsa, bočnjak)
s kostima,
2 l vode,
zelenje za juhu,
1 glavica luka, sol

Lovačko pečenje

Pripremamo ga jednako kao i pirjanu govedinu a prije nego što ga iznesemo na stol, ukrasimo ga pirjanim lisičicama.

500–750 g govedine
(ili pola govedine,
pola svinjetine),
500–750 g luka,
60 g masti,
2–3 žličice paprike,
1–2 žlice vina,
1 česno češnjaka,
malo tekućine,
Po volji:
2 rajčice ili
1 žlica ekstrakta od rajčice,
1 zelena paprika, sol

Madžarski gulaš

Narezan luk pržimo na vrućoj masti. Dodamo papriku i prelijemo sa 1–2 žlice vina (ili vode). Zatim dodamo meso narezano na krupne kocke i pustimo ga da se pirja u vlastitom soku dok se sok potpuno ne ukuha. Dodamo toliko tekućine da je meso nepotpuno pokriveno, posolimo i dodamo češnjak zdrobljen sa solju. Po volji možemo u jelo staviti oguljene rajčice ili ekstrakt od rajčica te jednu zelenu papriku iz koje smo izvadili sjemenke i tanko je narezali. Gulaš pirjamo, češće ga miješajući. Pripremljen se otprilike 2 sata. Madžarski gulaš prija vrlo dobro i podgrijan. Tko voli veoma oštar gulaš, neka u njeg stavi 1–2 feferona da se kuhaju. Prilozi: žličnjaci, tjestenina, slani krumpir, okruglice od žemički, kruh.

---

750 g govedine (prsa),
2 l vode, zelenje za juhu,
1 glavica luka, sol

Meso na tanjuru

Dobro odležanu govedinu s prsiju kuhamo dok ne omekša. Meso narežemo na ploške i iznesemo ga na stol na drvenim tanjurima. Najomiljeniji prilozi su nastrugani hren, uložene bundeve i bijeli kruh.

---

1 kg goveđeg filea,
po volji češnjaka,
samljeven papar,
60 g maslaca,
malo juhe za prelijevanje,
sol

Nabodena pečenka od goveđe pisanice

Dobro odležanu pisanicu očistimo od kožice pa je lako istučemo. Meso nabodemo, po volji ga nataremo češnjakom i začinimo solju i mljevenim paprom. Stavimo ga u tavu i prelijemo vrućim maslacom pa ga s obje strane brzo prepečemo. Prilijemo posve malo vruće juhe i meso pečemo u pećnici češće ga prelijevajući umakom i od vremena do vremena ga okrećući. Pripremljen se otprilike 35 do 40 minuta. Meso treba da je iznutra ružičasto. Za umak ostružemo talog od masti u kojoj se meso peklo i provremo ga s malo juhe. Goveđu pisanicu možemo, uostalom, peći i na rešetki kao rostbif. Prilozi: mlado povrće, pommes frites, krumpirove loptice, salata.

---

1 kg govedine
(but, ruža),
30 g slanine, sol, papar,
40 g masti,
1 glavica luka,
korjenasto povrće,
1 rajčica, kora od kruha,
1/4–3/8 l vode ili mesne juhe
za zalijevanje,
2 žlice kiselog vrhnja,
2 žličice brašna
ili škrobnog brašna
za umak

Pečena govedina

Meso operemo, stučemo ga, nabodemo i nataremo solju i paprom. S dodacima za pečenje propržimo ga s obje strane na vrućoj masti, malo-pomalo dolijevamo vruću tekućinu i meso dogotovimo pekući ga u pećnici. Za to vrijeme treba ga marljivo zalijevati sokom od pečenja. 20 minuta prije nego što će meso biti pečeno, premažemo ga vrhnjem i ostavimo da dobije smeđu boju. Brašno glatko izmiješamo s preostalim vrhnjem i ulijemo u umak pa ga provremo i posolimo. Meso prigotavljamo 2–2½ sata. Prilozi: okruglice, jela od krumpira, povrće, salata.

Pečeni rostbif

1 kg rostbifa,
dobro odležanog,
ulje ili rastopljen maslac,
samljeven papar,
malo mesne juhe, sol

Meso očistimo od kože i tetiva, operemo, istučemo, posolimo, popaprimo i premažemo uljem ili rastopljenim maslacom. Zatim ga položimo na rešetku koju smo također premazali uljem i gurnemo ga u dobro zagrijanu pećnicu što bliže gornjoj vatri. Ispod rešetke stavimo tavu za hvatanje soka koji kaplje s pečenja. Na jakoj vatri pečemo meso sve dok mu gornja strana nije dobila smeđu boju (otprilike 10 minuta). Zatim ga okrenemo i potamnimo također drugu stranu. Čim sok koji je iscurio iz pečenke počne bivati smeđ, dolijemo u tavu malo vruće vode. Pošto se meso propeklo, gurnemo ga na najdonju rešetku pećnice. Plamen odmah smanjimo i pečemo dalje na umjerenoj vatri. Peče se 30–40 minuta. Meso treba da je iznutra ružičasto. Sok od pečenja ostružemo s mesa i dolijemo mu malo mesne juhe, a meso narežemo na posve tanke ploške. Rostbif možemo pripremati i u tavi naboden kao file (vidi str. 50). Prilozi: mlado povrće, pommes frites, hren s majonezom, sirovi nastrugani hren, remuladni umak. Izvrsno prija hladan rostbif narezan na tanke ploške. Inačica: meso će dobiti pikantni okus ako ga nekoliko sati prije pripremanja premažemo gorušicom.

---

750 g govedine (od buta),
30 g slanine za nabadanje,
papar, sol, 2 žlice brašna
Za pirjanje:
40 g masnoće,
1 glavica luka,
korjenasto povrće,
kora kruha,
1/3–1/2 l juhe,
2 žlice kiselog vrhnja,
1 štrcaj crnog vina,
Po volji:
kuglica maslaca

Pirjana govedina

Meso operemo, stučemo, nabodemo ga slaninom ili ovijemo ploškama slanine. Nataremo ga solju i paprom i uvaljamo u brašnu. Naglo ga propečemo sa svih strana na vrućoj masti kojoj smo dodali ostale sastojine za pečenje. Zatim dolijemo malo vruće juhe i meso pirjamo dalje u zatvorenoj posudi. Često ga okrećemo prilijevajući tekućinu. Meso se pripremi 2–2½ sata. 10 minuta prije nego što će biti dogotovljeno, premažemo ga vrhnjem, umak posolimo i po volji mu dodamo kuglicu maslaca. Prilozi: okruglice, jela od krumpira, crveno zelje, mrkva. Inačica: meso dobiva oštar i pikantan okus ako ga nekoliko sati prije pripremanja premažemo gorušicom.

(iskorišteni ostaci)

Propržena govedina

Govedinu kuhamo kao obično. Meso narezano na ploške posolimo i popaprimo pa ga s obilno luka s obje strane propržimo na vrućoj masti. Prilijemo 1/8 l juhe, posudu pokrijemo i meso pirjamo 10 minuta. Po volji možemo žličicu mlijeka razmutiti s vrhnjem i dodati je umaku da bude gušći. Zbog boljeg okusa dodajemo malo worcester-umaka.

---

750 g goveđe pržolice,
češnjak, sol,
30 g brašna,
80 g maslaca,
2–3 glavice luka,
malo bujona, papar

Pržolica s lukom

Dobro odležano meso narežemo na ploške debele 2 cm. Na rubu ih urežemo, stučemo, nataremo češnjakom, posolimo i popaprimo. S jedne strane ih uvaljamo u brašno pa ih s tom pobrašnjenom stranom prema dolje položimo u vruću mast i naglo propečemo, okrenemo, a zatim dodamo luk narezan na kolutove. Sve to pečemo dalje (8—10 minuta) dok meso ne dobije smeđu boju. Prilijemo malo bujona i ostavimo da se pirja dok meso ne postane mekano. Sok od pečenja začinimo. Čitavo prigotavljanje traje otprilike 15 minuta. Prilozi: pire od krumpira, krumpir s peršunom, riža, tjestenina, zelena salata, variva.

¾–1 kg goveđeg repa,
40 g masti,
1 glavica luka, paprika,
20 g brašna, malo bujona,
1 žlica octa,
1 žlica ekstrakta od rajčice,
1 lovorov list,
nekoliko zrna papra,
1 čaša crnog vina, sol

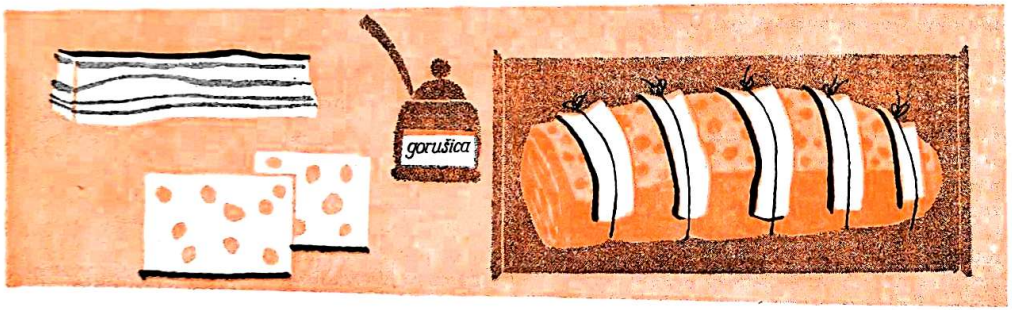
Ragu od goveđeg repa

Goveđi rep narežemo na komade, operemo ga i poparimo. Pirjamo ga na vrućoj masti sa sitno sasjeckanim lukom, oprašimo paprikom i brašnom pa pržimo dok ne požuti. Zatim dolijemo toliko tekućine da je meso jedva pokriveno, posolimo i dodamo sve ostale dodatke odabrane zbog okusa. Pirjamo dalje češće miješajući i dolijemo crno vino. Prigotavlja se 2 sata. Prilozi: jela od krumpira, tjestenina, okruglice od žemički, salata.

Dodaci kao
za pirjanu govedinu
(vidi str. 55), gorušica,
2–4 ploške ementalera,
tanke ploške slanine

Švicarska sočna pečenka

Priprema se kao pirjana govedina. Meso prije pečenja premažemo gorušicom i ovijemo ga ploškama ementalera i tankim ploškama slanine. Prilozi: krumpir s peršunom, povrće.



600 g sasjeckane govedine,
4 žumanjka,
8 filea od inćuna, kapari,
luk, četvrtine limuna,
kiseli krastavci, rajčice, sol,
papar, paprika,
ketchup od rajčica,
maslinovo ulje, gorušica

Tatarski biftek

Od sasjeckanog sirovog mesa oblikujemo na tanjurićima za porcije za svaku osobu po jedno gnjezdašce. Udubinu u tom gnjezdašcu napunimo jednim žumanjkom i ukriž položimo odozgo trake filea od inćuna. Biftek okružimo vijencem od kapara i fino sasjeckanog luka. Tanjuriće s porcijama obložimo četvrtinama limuna, kiselim krastavcima i ploškama rajčice. Uz tatarske bifteke poslužujemo sol, papar, papriku, ketchup od rajčica, maslinovo ulje i gorušicu, crni kruh ili toast s maslacem.

TELETINA

Teletina je samo polumeso – govore u Srednjoj Evropi. To je utoliko opravdano što teletina sadrži više vode od govedine pa joj se u toku pripremanja znatno smanjuje obujam. Teletina nije, dakle, tako hranjiva kao govedina ali je lakše probavljiva i vrlo je cijene u prehrani bolesnika i rekonvalescenata. Loša strana joj je u tome što je u omjeru prema drugim vrstama mesa veoma skupa.

Dijelovi teleta i njihova upotreba:

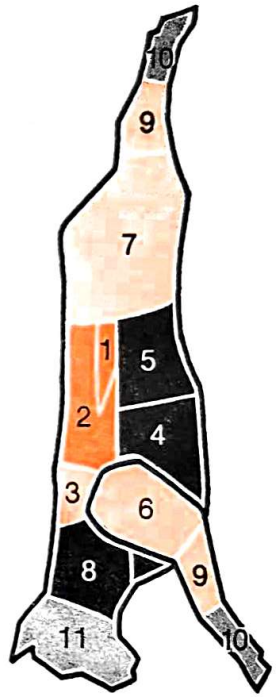
1 teleća pisanica, file
2 kotlet, hrbat
3 zatiljak
4 prsa
5 potrbušina
6 plećka
7 butina
8 vratina
9 koljenica
10 nogice
11 glava

naglo pečenje, griliranje

pečenje

pirjanje, pečenje

kuhanje, prženje

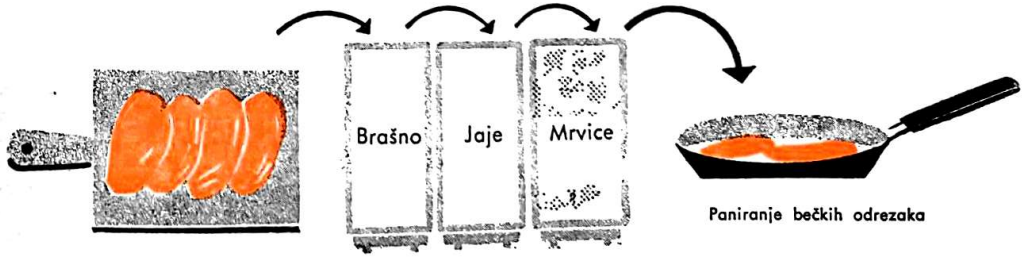


Osobito dobru teletinu daju telići tovljeni mlijekom. Njihovo je meso čvrsto i bjeličasto-svijetloružičaste boje. Crvenkasto mekano meso ne potječe od tovljenih telića. Osobito je delikatna teleća iznutrica.
Teleća pisanica ili file hrpta je najnježniji i najskuplji komad na teletu. Od njega možemo narezati omiljene teleće medaljone (vidi također str. 147). Najbolje meso za pečenje daju hrbat i but. Mnogo traženi teleći odresci režu se iz buta, a najfiniji potječu iz oraha (ruže). Iz hrpta režemo kotlete. Onaj dio kotleta koji se prislanja o but posebno se izrezuje pa se zajedno s trbušnim dijelovima i bubrezima uvija u teleći bubrežnjak. Svi ostali dijelovi prikladni su za pirjanje i kuhanje a noge često koristimo za hladetinu jer sadrže mnogo ljepljive supstancije. Malo ružmarina ili kadulje daju nježnoj teletini pikantni okus. I curry je omiljeni začin za jela od teletine. S paprom moramo štedjeti. U umak stavljamo kuglicu maslaca. Umaci podnose malo bijelog vina ili slatkog vrhnja.

4 teleća odreska
ili 4 teleća kotleta, sol
Za paniranje:
3 žlice brašna,
1 jaje, mrvice,
mast za prženje,
ploške limuna,
zeleni peršun

Bečki odresci ili panirani teleći kotleti

Odreske ili kotlete obrišemo suhom krpom, stučemo ih i posolimo. Najprije ih uvaljamo u brašno a zatim u razmućeno jaje i mrvice. Pečemo ih s obje strane na vrućoj masti tako da plivaju u njoj dok ne zažute. Na stol ih iznosimo ukrašene limunovim ploškama i zelenim peršunom. Prilozi: salata od krumpira ili krumpir s peršunom, svježa salata. Inačica: gotove sprženе odreske ili kotlete možemo jedne kraj drugih staviti u vatrostalnu zdjelu, poškropiti ih rastopljenim maslacom, zdjelu poklopiti i pustiti da se odresci u zagrijanoj pećnici pet minuta tuše.



Paniranje bečkih odrezaka

500–750 g teletine,
ostale sastojine
kao za prženu
teleću koljenicu

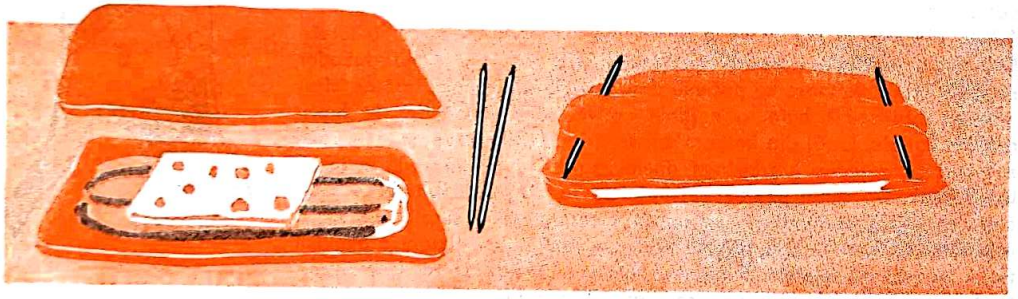
Bečko prženo meso

Bečko prženo meso se priređuje kao pržena teleća koljenica (vidi recept). Za to jelo koristimo 500–750 g teletine.

8 tankih telećih odrezaka,
4 ploške ementalera,
4 ploške sirove šunke,
sol
Za paniranje:
3 žlice brašna,
1 jaje, mrvice,
mast za prženje

Cordon bleu – punjeni teleći odresci

Teleće odreske stučemo i malo ih posolimo. Na 4 odreska stavimo po jednu plošku ementalera i šunke pa svaki tako pokriveni odrezak pokrijemo golim odreskom. Rubove odrezaka čvrsto stučemo batićem za meso kako bi se slijepili. Punjene odreske najprije uvaljamo u brašno a zatim u tučeno jaje i mrvice. S obje ih strane pečemo na obilno vruće masti dok ne postanu zlatno-smeđi. Prilozi: remuladni umak, pommes frites. Inačica: debele odreske urežemo sa strane, napunimo ih sirom i šunkom, paniramo i pržimo kako je već rečeno. Ili nadjevene odreske umočimo u pivsko tijesto i pržimo ih tako da plivaju na masti. Ili punjene odreske dogotovimo kao naravne odreske (vidi str. 59).



500–750 g teletine (od buta),
50 g maslaca,
1 glavica luka,
2 žličice curryja,
1 šalica vruće vode ili vina,
1 žlica brašna,
1 šalica kiselog vrhnja,
3–4 žlice sultanki
ili kockica ananasa
i ploški banana,
malo bijelog vina, sol

Curry-gulaš

Sitno narezan luk pržimo na vrućem maslacu dok ne zažuti, pospemo ga curryjem i pustimo da jednom provri. Prelijemo ga sa tri žlice vruće vode pa dodamo meso narezano na krupne kocke i posolimo ga. Pirjamo dalje malo-pomalo prilijevajući tekućinu (u tu je svrhu najprikladnije vino). Prigotavlja se otprilike 45 minuta. Brašno razmutimo s kiselim vrhnjem i mješavinu dodamo umaku. Po potrebi umak malo zagustimo. Četvrt sata prije nego što će gulaš biti dogotovljen, dodamo oprane sultanke ili ananas narezan na kockice te banane, izmiješamo ih s gulašom i dodamo vino. Prilozi: zrnato skuhana riža, široki rezanci.

4 teleća odreska, 50 g maslaca,
4 ploške ementalera, 4 tanke
ploške sirove šunke, sol
Za umak:
1 žličica ekstrakta od rajčica,
malo ružmarina, malo šećera,
½ šalice vode ili bujona,
2 žlice crnog vina,
soli po potrebi

Gratinirani odresci

Teleće odreske stučemo i posolimo pa ih s obje strane propržimo na vrućem maslacu. Na spečene odreske stavimo po jednu plošku sira i jednu plošku šunke pa ih ponovno pečemo u pećnici na jakoj gornjoj vatri tako da se sir rastopi. Zatim odreske izvadimo i stavimo na toplo mjesto dok ne priredimo umak. Za njeg zagrijemo ekstrakt od rajčica, ružmarin i malo šećera u soku od pečenja, prilijemo malo bujona i provremo. Dodamo crno vino a po potrebi dosolimo. Prilozi: riža, salata.

Holštajnski odresci

Naravni teleći odresci
(vidi str. 59),
jaja na oko,
trake od usoljenih inćuna,
kapari

Priređujemo ih kao naravne teleće odreske. Na gotove odreske stavljamo jaja pečena na oko, trake usoljenih inćuna i kapare. Prilozi: jela od krumpira, salata.

Lovački odresci

4 teleća odreska, sol, brašno,
60 g maslaca, malo tekućine
(vina),
150 g lisičica ili pečurki,
maslac za tušenje,
luk, peršun, papar,
vrhnje, sol

Odreske obrišemo suhom krpom, stučemo ih i posolimo. Uvaljamo ih u brašno pa ih na vrućem maslacu s obje strane propržimo i dolijemo malo tekućine. U pokrivenoj posudi pirjamo ih 20 minuta. Gljive očistimo, operemo, narežemo na tanke listiće pa ih 10 minuta pirjamo na vrućem maslacu s lukom i peršunom. Posolimo ih i popaprimo. Gljive još 5 minuta pirjamo s odrescima. Prije nego što ih iznesemo na stol, garniramo odreske gljivama. Umak možemo po volji dotjerati vrhnjem i bijelim vinom, odnosno odreske prirediti kao odreske s vrhnjem. Prilozi: jela od krumpira, žličnjaci ili ribe, salata.

Naravni teleći odrezak ili kotlet

4 teleća odreska ili kotleta,
40 g maslaca, malo bujona
za umak, sol

Odreske ili kotlete stučemo pa ih na vrućem maslacu sa svake strane pečemo otprilike 5 minuta a zatim posolimo. Gotove odreske izvadimo i stavimo na toplo mjesto. Za umak ukuhamo sok od pečenja s malo bujona i prelijemo preko svrstanih odrezaka. Umaku možemo dodati vino. Prilozi: krumpir s maslacom, šparoge, miješana salata.

Ossobucco

(talijanski specijalitet)

1 teleća koljenica,
1 česno češnjaka, sol, papar,
ružmarin, brašno,
60 g masti,
1 glavica luka,
zelenje za juhu,
4 rajčice,
1 ploška limuna,
1 čaša bijelog vina,
¼ l bujona, limunov sok,
peršun, malo šećera

Ossobucco nazivaju u Italiji teleću koljenicu koja je poprijeko prepiljena na ploške debele poput prsta. Taj posao obavlja mesar. Ploške mesa – s kosti u sredini – nataremo češnjakom, posolimo, popaprimo i pospemo s malo ružmarina pa ih s obje strane malo propečemo na masti kojoj smo obilno dodali sitno sasjeckanog zelenja za juhu. Dodamo oguljene rajčice narezane na komadiće, te ploške limuna i prelijemo bijelim vinom. Pirjamo ih dalje u pokrivenoj posudi, pa tu i tamo dolijemo malo vrućeg bujona. Prigotavlja se otprilike 2 sata. Umaku dodamo limunov sok, peršun, malo šećera i soli. Prilozi: rižot s pečurkama ili makaroni s parmezanom.

Pariški odresci

4 teleća odreska,
3 žlice brašna,
2 razmućena jaja,
mast za prženje, sol

Odreske istučemo i posolimo. Najprije ih uvaljamo u brašno a zatim u razmućeno jaje. S obje strane ih pržimo na masti dok ne zažute.

Pečeni teleći file

1 kg telećeg filea,
sol, kadulja,
ploške suhe slanine,
60 g maslaca, malo bujona
i vina,
2 žlice vrhnja

S filea skinemo kožicu, lako ga istučemo, posolimo, (dodamo mrvicu kadulje) i ovijemo ploškama suhe slanine. Na vrućem maslacu propečemo sa svih strana i prilijemo posve malo vrućeg bujona. Meso pečemo u pećnici češće ga zalijevajući. Prigotavlja se 35–45 minuta. Za umak zavremo mast od pečenja s malo juhe, vina i vrhnja.

Pečena teleća koljenica

Začini se solju, paprom i kuminom i priređuje kao teleće pečenje. Umak se, međutim, ne legira i ne dodaje mu se vrhnje. Koljenicu pečemo 2½ sata a veoma velika koljenica treba ponekad i 3 sata dok ne omekša. Ostat će sočnija ako je najprije 1½ sat griliramo na rešetki zamotanu u foliju. Tek onda je dovršimo u tavi za pečenje zajedno sa svim dodacima za pečenje. Prilozi: okruglice od žemički, salata od krumpira, zelena salata.

4 tanka teleća odreska,
4 tanke ploške hamburgera,
4 tanke ploške salame,
4 tanke ploške ementalera,
pivsko tijesto (vidi str. 292),
mast za prženje, sol

Pikantne teleće rolade

Odreske obrišemo suhom krpom, stučemo ih i posolimo. Na njih stavimo ploške slanine, kobasice ili sira, uvinemo ih i učvrstimo čačkalicom. Pivsko tijesto izradimo kako je to zadano na str. 292. U njega uvaljamo rolade pa ih na vrućoj masti pečemo dok ne zažute. U masti moraju plivati. Rolade možemo prirediti i bez pivskog tijesta s prirodnim umakom kao što priređujemo teleće rolade (recept na str. 62). Prilozi: salata od krumpira, zelena salata.

Osnovni recept

500–750 g teletine
(od buta, vrata), 40 g maslaca,
malo luka, korjenasto povrće,
1 listić kadulje,
1 ploška limuna,
⅜ l bujona, 1 žlica vrhnja,
1 žlica brašna
ili kuglica maslaca, vino, sol

Pirjana teletina

Meso operemo i istučemo. Propečemo ga na vrućoj masti s lukom, korjenastim povrćem, kaduljom i ploškom limuna, a zatim posolimo. Malo-pomalo prilijevamo vrući bujon ili vino. Meso pirjamo 1–1½ sat. Brašno razmutimo s vrhnjem i dodamo umaku ili umak poboljšamo kuglicom maslaca. Prilozi: pire od krumpira, tjestenina, slani krumpir, riža, salata.

500–750 g teleće koljenice
iz koje je izvađena kost,
slanina za nabadanje,
sol, brašno
Za pirjanje:
50 g maslaca,
2 rajčice,
½ šalice vrhnja,
½ čaše bijelog vina,
malo kadulje

Pirjani teleći mišići

(austrijski specijalitet)

Meso razdijelimo na podjednako velike duguljaste komade režući ga duž vlakana pa ga poprijeko na vlakna nabodemo slaninom, posolimo i uvaljamo u brašno. Propečemo na vrućem maslacu, dodamo oguljene rajčice i vrhnje, kratko propržimo, podlijemo bijelim vinom i kao začin dodamo malo kadulje. Meso pirjamo 1 do 1½ sat u pokrivenoj posudi na slaboj vatri. Po potrebi dolijemo malo bujona. U Njemačkoj pripremaju to jelo uzimajući kao nadjev tvrdo kuhano jaje. Prilozi: rižot, mladi grašak.

350 g telećeg filea,
trunak ružmarina,
listić kadulje, 30 g slanine, sol
Po volji:
30 g slanine
Za pirjanje:
40 g masti, ¼ l bujona,
kuglica maslaca,
kiselo vrhnje, malo paprike

Pirjani teleći file

File operemo, skinemo mu kožicu i nataremo ga solju s malo ružmarina i kadulje. Možemo ga i omotati ploškama suhe slanine. Sa svih strana ga propečemo na vrućoj masti i dolijemo mu malo vruće tekućine. File treba da se pirja 30–40 minuta. Po potrebi prilijevamo vrući bujon. U umak možemo staviti kuglicu maslaca i dodati mu kiselog vrhnja i crvene paprike. File po volji garniramo pirjanim pečurkama. Prilozi: fina povrća i jela od krumpira, salate, riža.

Pržena teleća glava

Pola teleće glave priredimo kao i teleću koljenicu. Meso kuhamo dok ne omekša, odvojimo ga od kosti, stlačimo i ostavimo da se ohladi. Paniramo ga i dogotovimo kao prženu teleću koljenicu. Prilozi: salata od krumpira, zelena salata.

½ teleće glave,
ostale sastojine
kao za prženu
teleću koljenicu

Pržena teleća koljenica

Koljenicu operemo pa je stavimo u zavrelu vodu zajedno sa solju i začinima za juhu. Kuhamo je otprilike 2 sata dok ne omekša. Meso odvojimo od kostiju, narežemo na komade, posolimo i popaprimo. Najprije ga uvaljamo u brašno, zatim u razmućeno jaje i u mrvice. Pržimo ga na vrućoj masti s obje strane dok ne zažuti, a na stol iznosimo ukrašeno ploškama limuna i peršunom. Prilozi: salata od krumpira, zelena salata.

1 teleća koljenica,
1½–2 l vode,
korjenasto povrće, sol
Za paniranje:
3 žlice brašna,
1 jaje, mrvice,
mast za pečenje
ploške limuna

Punjena teleća prsa

Teleća prsa operemo, oslobodimo rebra i svinemo ih tako da dobijemo vrećicu (to nam može učiniti i mesar). Izvana i iznutra nataremo meso solju. Zatim prsa napunimo nadjevom od žemički ili mesa (nadjev ne smije biti previše nabijen), prsa sašijemo pa ih propečemo na vrućoj masti kojoj smo dodali dodatke za pečenje. Dolijemo malo vrućeg bujona i 2½ sata pečemo u zagrijanoj pećnici. Dok se meso peče, treba ga često zalijevati vlastitim sokom, a tu i tamo s malo bijelog vina. Nekoliko puta treba priliti vruću tekućinu. Deset minuta prije nego što je jelo dogotovljeno, premazat ćemo ga slojem gustog vrhnja. Pečeno meso izvadimo iz tave pa talog postružemo i umaku dodamo kuglicu maslaca. Pečenje narežemo na ploške i svrstamo ih na zagrijani pladanj.
Nadjev od žemički: žemičke narežemo na kocke, posolimo ih, prelijemo mlakim mlijekom i ostavimo da se natope. Dodamo i sve sastojine.
Mesni nadjev: meso protjeramo kroz aparat za mljevenje zajedno s namočenim i istisnutim žemičkama. Dodamo sve sastojine (češnjak po volji) i masu progњečimo. Tko voli taj okus, može nadjevu dodati sultanke, sasjeckani badem, ružmarin i malo francuskog konjaka.

1½ kg telećih prsiju, sol
Nadjev od žemički:
3 stare žemičke,
malo mlijeka,
3 jaja,
tušeni luk, peršun,
limunova kora, muškat, sol
Mesni nadjev:
250 g mljevenog mesa,
100 g slanine,
1–2 stare žemičke,
1 jaje, luk, peršun,
1 česno češnjaka,
sol, papar
Za pečenje:
60 g maslaca,
1 mrkva,
⅜–½ l bujona,
malo vina,
⅛ l kiselog vrhnja,
1 kuglica maslaca

4 teleća odreska,
sol, papar,
4 listića kadulje,
4 tanke ploške
sirove šunke,
brašno,
50 g ulja ili maslaca,
1/8 l bijelog vina,
ili po volji marsale

Saltimbocca

(talijanski specijalitet)

Teleće odreske tučemo pa ih začinimo solju i paprom. Na svaki odrezak stavimo po jedan listić kadulje i pokrijemo ga ploškom šunke. Šunka ne smije biti premršava. Možemo uzeti i sušenu hamburšku slaninu. Odreske prelijemo, učvrstimo ih čačkalicom i po volji uvaljamo u brašno. Možemo ih s obje strane brzo propeći na vrućem ulju ili maslacu. Želimo li umak, prilit ćemo malo vina i ostaviti ga pokrivenog da se tuši. Jelo priređujemo 20–30 minuta. Prilozi: krumpir na maslacu, šparoge, artičoke.

500 g teletine (od buta),
60 g maslaca,
1 žlica brašna,
3/4 l kiselog vrhnja, kadulja,
200 g pečurki,
30 g maslaca,
1 žlica bijelog vina
ili limunova soka, sol

Tanko narezana teletina

(švicarski specijalitet)

Meso operemo i narežemo na tanke ploške, kratko propečemo na vrućem maslacu, posolimo, pospemo brašnom, dolijemo polovinu vrhnja, dodamo kadulju i 30 minuta pirjamo u pokrivenoj posudi. Dodamo tanko narezane pečurke. Umak prelijemo ostatkom vrhnja pa mu zbog okusa dodamo bijelo vino ili limunov sok. Prilozi: tušena riža, žličnjaci ili rezanci, salata.

1 teleća koljenica
Za rasol:
1 1/2–2 l vode,
1/8 l octa,
1/8 l vina,
1 doza začina,
2 zrna borovice,
1–2 glavice luka,
1 mrkva,
1 česno češnjaka, sol

Teleća koljenica u rasolu

Koljenicu operemo pa je nekoliko sati prije priređivanja nataremo solju. Za rasol izmiješamo vodu s octom, vinom i začinima, luk i mrkvu narežemo na ploške pa ih dodamo rasolu zajedno s česnom češnjaka. Sve to zavremo, pa u tekućinu stavimo teleću koljenicu i kuhamo na blagoj vatri. Mala koljenica je već nakon 2 sata mekana, a veća treba otprilike 2 1/2 sata. Koljenicu režemo za stolom, razdvajajući je u pojedine skupine mišića. Tanjuri treba da su dobro zagrijani jer nježno meso teleće koljenice treba jesti vrlo vruće. Prilozi: salata od krumpira, zelena salata, gorušica.

Osnovni recept

1 kg teletine,
40 g maslaca,
1 glavica luka,
1 mrkva, sol,
kadulja, ružmarin,
1/4–3/8 l bujona,
2 žlice kiselog vrhnja,
1 žličica brašna,
ili kuglica maslaca,
1 žlica vina

Teleće pečenje

(za 6 osoba)

Teletinu (plećku, but, kotlete) operemo, skinemo s njih kožice i meso istučemo. S obje ga strane propečemo na vrućoj masti u koju smo stavili dodatke za pečenje, a zatim meso posolimo i začinimo ga kaduljom i ružmarinom. Malo-pomalo prilijevamo vruću juhu i meso pečemo u pećnici često ga zalijevajući. 15 minuta prije nego što će biti dogotovljeno, premažemo ga slatkim vrhnjem. 1 žličicu brašna glatko razmutimo sa slatkim vrhnjem i dodamo ga umaku. Umak možemo dotjerati pomoću kuglice maslaca, odnosno začiniti ga vinom. Pečenje se prigotavlja 1 1/2 sat. Možemo ga garnirati pirjanim pečurkama. Prilozi: okruglice od žemički, kroketi od krumpira, žličnjaci, riža, salata.

4 tanka teleća odreska
Za nadjev:
gorušica po volji,
peršun i luk, 40 g slanine,
1 kiseli krastavac,
2 žlice brašna

Teleće rolade

Teleće odreske lako stučemo, posolimo ih pa ih po volji premažemo tankim slojem gorušice. Zatim ih premažemo lukom i peršunom prprženim na maslacu. Na njih možemo staviti slaninu narezanu na kockice i ploške kiselog krastavca. Odreske uvinemo pa ih pričvrstimo čačkalicom. Uvaljamo ih u brašno te ih sa svih strana propržimo na vrućoj masti. Dodamo ekstrakt od rajčice, limunove ploške i ružmarin i malo zalijemo. Rolade pirjamo 30 minuta u pokrivenoj posudi pri čemu postepeno dolijevamo tekućinu. Umak poboljšamo vrhnjem ili bijelim vinom. Prilozi: zuccini, pire od krumpira, salata.

Za prženje:
50 g maslaca,
1 žličica ekstrakta od rajčica,
1 ploška limuna,
malo ružmarina,
1/4–3/8 l tekućine,
3 žlice kiselog vrhnja,
1/2 čaše bijelog vina

Teleće rolade nadjevene mesom

Teleće odreske lako stučemo i posolimo. Za nadjev upotrijebimo mljevenu teletinu izmiješanu s namočenom i istisnutom žemičkom, jednim žumanjkom, solju, paprom, sitno sasjeckanim lukom, zelenim peršunom i s malo ružmarina. Sve to izmiješamo i prognječimo. Odreske premažemo nadjevom, uvijemo ih, svežemo ili pričvrstimo štipaljkom za rolade. U prikladnoj posudi zagrijemo maslac pa na njemu sa svih strana propečemo roladu. Dodamo oguljenu rajčicu, prelijemo bujonom ili vinom i začinimo paprikom. (Tko želi oštriji umak, može dodati komadić feferona ili štrcaj tabasca.) Rolade otprilike 30 minuta pirjamo na slaboj vatri. Prije nego što ih iznesemo na stol, dodamo umaku vrhnje. Prilozi: riža, pire od krumpira, varivo od paprike, salata.

4 teleća odreska, sol
Za nadjev:
300 g mljevenog
telećeg mesa,
1 žemička, 1 žumanjak,
sol, papar, luk,
peršun, ružmarin
Za pirjanje:
50 g maslaca,
1 rajčica,
1/4 l bujona,
1/8 l vina,
1 žličica paprike,
kiselo vrhnje

(slika u boji uz str. 69)

Teleće rolade s jajima

Odreske malo stučemo, posolimo i tanko premažemo gorušicom. Zatim ih premažemo lukom i peršunom, propršenim na maslacu kojima smo dodali slaninu narezanu na sitne kocke. Svaki odrezak napunimo jednim tvrdo kuhanim jajetom, uvinemo ga i učvrstimo čačkalicom ili štipaljkom za roladu. Rolade uvaljamo u brašno pa ih sa svih strana propržimo na vrućem maslacu. Dodamo kiselo vrhnje, plošku limuna, ekstrakt od rajčica, ružmarin i kadulju. Prilijemo malo vrućeg bujona pa ih otprilike 30 minuta pirjamo u zatvorenoj posudi postepeno dolijevajući tekućinu. Rolade izgledaju vrlo lijepo ako ih prije iznošenja na stol proređemo po polovini. Možemo ih iznijeti tople ili hladne a veoma su prikladne i za garniranje pladnjeva s mesom i povrćem.

4 tanka teleća odreska,
sol, gorušica,
luk, peršun,
40 g slanine,
4 tvrdo kuhana jaja,
2 žlice brašna
Za pirjanje:
50 g maslaca,
2 žlice kiselog vrhnja,
1 ploška limuna,
2 žličice ekstrakta
od rajčice,
malo ružmarina i kadulje,
1/4–3/8 l bujona

Teleći but u vrhnju

Meso operemo, istučemo ga i posolimo. Možemo ga prema ukusu natrti majčinom dušicom ili s malo kadulje, nabosti suhom slaninom i uvaljati u brašno. But sa svih strana propečemo na vrućem maslacu kojemu smo dodali začine (ili meso prelijemo vrućim maslacom pa ga u pećnici sa svih strana propečemo pošto smo u mast stavili začine). Malo-pomalo dolijevamo sa strane bujon pa meso pečemo 1 1/2 sat u pećnici često ga zalijevajući i ponekad okrećući. 20 minuta prije nego što će biti dogotovljeno, premažemo ga gustim kiselim vrhnjem, ostavimo da dobije smeđu boju, a zatim i drugu stranu premažemo vrhnjem pa također ostavimo da potamni. Umaku dodamo kuglicu maslaca i preostalo vrhnje. Okus umaka možemo poboljšati pečurkama, bijelim vinom ili limunovim sokom. Prilozi: okruglice od žemički, tjestenina, žličnjaci, riža, pire od krumpira, fina variva i salate.

1 kg telećeg buta,
majčina dušica,
kadulja, sol
Po volji:
50 g slanine
za nabadanje,
2 žlice brašna
Za pečenje:
40 g maslaca,
1/2 glavice luka,
malo korjenastog povrća,
otprilike 3/8 l bujona,
1/4 l kiselog vrhnja,
kuglica maslaca,
tušene pečurke,
1 žlica vina,
malo limunova soka

1 kg telećeg bubrežnjaka,
1 glavica luka,
1 mrkva,
50 g masti,
3/8 l bujona,
2 žlice kiselog vrhnja,
1 žličica brašna
ili kuglica maslaca, sol

Teleći bubrežnjak

Iz mesa izvadimo kosti, nasolimo ga pa ga s dobro opranim bubregom čvrsto uvinemo i ovijemo uzicom. Sa svih strana ga propečemo na vrućoj masti u koju smo stavili začine. Malo-pomalo dolijevamo bujon. Bubrežnjak pečemo 2 sata u pećnici na umjerenoj vatri često ga zalijevajući. Deset minuta prije nego što je dogotovljen možemo ga premazati kiselim vrhnjem. Jednu žličicu brašna razmutimo s vrhnjem i dodamo umaku ili mu okus poboljšamo kuglicom maslaca. Meso oprezno narežemo na ploške a uzicu prerežemo i bacimo. Uz to iznosimo na stol salatu od krumpira.

Teleći file u lisnatom tijestu

Teleći file u lisnatom tijestu priređujemo jednako kao svinjski file u lisnatom tijestu (vidi str. 73). To pečenje za svečane prilike iznosimo na stol s finim varivima i nizozemskim umakom. Uz hladno narezan teleći file prija remuladni umak ili tirolski umak.

(vidi str. 147)

Teleći file na roštilju

500–750 g teletine
(od buta ili vrata),
30 g maslaca za pečenje,
1 mrkva, 1 ploška limuna,
1/2 l tekućine,
vino, luk, sol
Za zapržak:
40 g maslaca,
30–40 g brašna,
1/8 l bujona za zalijevanje
Za teleći frikase:
1 žumanjak,
2 žlice bijelog vina
ili limunova soka,
vrhnje, kapari

Teleći frikase

Meso operemo i stučemo ga. Kratko ga propržimo na vrućoj masti kojoj smo dodali začina. Zatim ga posolimo, prelijemo tekućinom i 1 sat tušimo. Od maslaca i brašna ispržimo svijetli zapržak i prelijemo ga tekućinom u kojoj se tušila teletina. Dodamo meso narezano na ploške i dobro ga provremo. Prije nego što ga iznesemo na stol, umaku dodamo vrhnje. Umaku za frikase dodamo, zbog boljeg okusa, žumanjak, kapare, bijelo vino ili limun i vrhnje. Prilozi: riža, žličnjaci, pire od krumpira, salata.

Inačica: nekoliko sitno narezanih pečurki pirjamo na maslacu i na kraju dodamo umaku. U gotovo jelo možemo primiješati 125 g mršave kuhane šunke narezane na kockice. Teletinu možemo djelomično nadomjestiti telećim jezikom.

Otprilike 500 g telećih filea,
sol, maslac

Teleći medaljoni

Od telećeg filea odrežemo tanke ploške i stučemo ih tako da budu posve tanki. Zatim ih s obje strane naglo pečemo na vrućem maslacu i posolimo. Po osobi računamo 3 do 4 komada. Prilozi: krumpir s peršunom, šparoga, salata ili riža s rajčicom.

8 ploški telećeg filea
debelih 1,5 cm,
sol, papar,
2 žlice ulja,
40 g maslaca,

Teleći medaljoni s poširanim jajima

Ploške filea lako prignječimo a zatim im ponovo podamo okrugli oblik, posolimo ih i popaprimo. Sušeni goveđi jezik narežemo na trake a pečurke na tanke ploškice. U tavi zagrijemo 2 žlice ulja pa na njem s jedne strane propečemo ploške filea. Zatim dodamo maslac i meso pečemo na drugoj strani. Filee nekoliko puta okrenemo u vrućem ma-

Seljačka gozba →

slacu. Prelijevamo ih maslacom na kojem se peku kako bi postali lijepo sočni. Na kraju treba da su s jedne strane pečeni tako da imaju smeđu koru. Peku se svega 6–8 minuta. U međuvremenu priredimo poširana jaja kako je to opisano u receptu na str. 273. Gotove medaljone stavimo na topli pladanj. U soku od pečenja kratko tušimo narezani jezik i pečurke pa ih pospemo paprikom. Medaljone svrstavamo na zagrijani pladanj. Na četiri medaljona stavimo po jedno poširano jaje a na druga četiri jezik i pečurke. Prilozi: pommes frites, bearneški umak, salata.

4 poširana jaja,
100 g sušenoga volovskog jezika,
100 g pečurki,
1 žličica paprike

Teleći medaljoni s umakom

Debele ploške telećeg filea spljoštimo dlanom i posolimo. S obje strane ih pečemo 5–6 minuta na vrućem maslacu i stavimo na vrući pladanj. Sok od pečenja prelijemo vinom, provremo, posolimo i prelijemo preko svrstanih medaljona. Tko želi oštar umak, može ga začiniti tabascom, kašom od paprike ili feferonima.

4 ploške telećeg filea,
40 g maslaca,
1 čaša bijelog vina, sol

Teleći odresci s pečurkama

Teleće odreske priredimo kao naravne teleće odreske. Svrstamo ih na zagrijani pladanj i prelijemo provrelim umakom napravljenim od soka od pečenja. Pečurke narežemo na tanke ploške pa ih pirjamo na maslacu, posolimo, popaprimo i stavimo odozgo na odreske. Sve zajedno pospemo zelenim peršunom.

Naravni teleći odresci (vidi str. 59),
100 g pečurki,
maslac za pirjanje,
sol, papar

Teleći odresci u paprici

Teleće odreske u paprici priređujemo kao naravne teleće odreske. U umak stavimo ½ žličice crvene paprike.

Naravni teleći odresci (vidi str. 59),
1 žličica paprike

Teleći odresci u vrhnju

Odreske obrišemo suhom krpom, stučemo ih i posolimo. Uvaljamo ih u brašno pa ih s obje strane propečemo na vrućoj masti. Dodamo vrhnje, ostavimo da malo potamni i malo-pomalo prilijevamo tekućinu. U pokrivenoj posudi pirjamo ih 20 minuta a na stol iznosimo ukrašene ploškama limuna. Odreske možemo prirediti i s pečurkama pirjanim na maslacu. Prilozi: riža ili jela od krumpira, mladi grašak, salata. Inačica: prije nego što odreske iznesemo na stol, pospemo ih naribanim sirom i dovršimo kako je već rečeno.

4 teleća odreska,
3 žlice brašna,
60 g masti,
⅛ l kiselog vrhnja,
malo tekućine,
limunove ploške, sol

Teleći orah u vinu

S telećeg mesa skinemo kožicu pa ga narežemo na ploške debele 2–3 cm. Stučemo ih, premažemo uljem, položimo jednu na drugu i ostavimo da miruju 1–2 sata. Pečurke očistimo, narežemo ih na tanke ploške i 5 minuta pirjamo na vrućem maslacu s lučicama, pa posolimo i popaprimo. Ploške mesa pečemo s obje strane na vrućem maslacu dok ne zažute, izvadimo ih iz tave i stavimo na toplo mjesto. Sok od pečenja zavremo s kiselim vrhnjem i vinom, dodamo razmućeno brašno i dosolimo. Meso svrstamo na zagrijanom dubokom pladnju, prelijemo ga umakom i ukrasimo pečurkama i lučicama. Na stol iznosimo s rižom.

750 g telećeg oraha,
ulje za premazivanje,
60 g maslaca,
200 g pečurki,
maslac za tušenje,
2 žlice lučica,
sol, papar,
1 čaša bijelog vina,
⅛ l kiselog vrhnja,
1 žličica brašna

← Teleća rolada s jajem (recept na 63. str.)

Teleći paprikaš

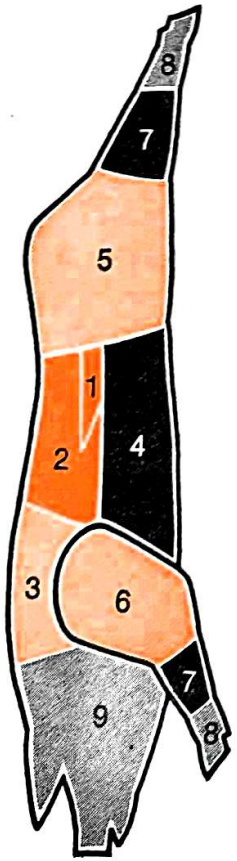
Teleći paprikaš možemo prirediti kao gulaš s vrhnjem (str. 52) ili madžarski gulaš (str. 54), samo što se teleći paprikaš priređuje kraće vrijeme.

Teletina na madžarski način

750 g teletine (od buta),
60 g ulja,
2–3 glavice luka,
1 česno češnjaka,
2 zelene paprike,
3 oguljene rajčice,
sol, papar, ružmarin,
malo bujona i vina,
1 feferon

Meso narežemo na kocke pa ga sa svih strana propečemo na vrućem ulju. Dodamo sitno sasjeckan luk i zdrobljeni češnjak i pržimo ga dok ne zažuti. Iz zelenih paprika izvadimo sjemenke, narežemo ih na četiri dijela, rajčice ogulimo i narežemo ih na male komade, pa ih dodamo propršenom mesu i pirjamo zajedno s njime, posolimo, popaprimo i dodamo malo ružmarina. Prilijemo samo toliko juhe i vina da je meso nepotpuno pokriveno, dodamo feferon i u pokrivenoj posudi tušimo dok meso ne omekša. Prilozi: riža ili slani krumpir.

SVINJETINA



S riječju svinjetina povezana je predodžba o sočnom, hrskavom pečenju. Na žalost je svinjetina, zbog toga što sadrži mnogo masti, teže probavljiva i ne koristi baš vitkoj liniji. Moderni uzgoj svinja daje sve više mesnih svinja s mršavim kotletima. Dobra svinjetina od mladih životinja svijetle je boje i većinom prorasla s malo slanine ili okružena rubom slanine. Najnježniji komad je i kod svinje file koji leži ispod hrpta. Možemo ga izvanredno mnogostrano upotrijebiti pa predstavlja idealno meso za brzu kuhinju. Prikladan je za pirjanje i pečenje na roštilju, u komadu ili u obliku medaljona (vidi također str. 146). Najsočnije pečenje daje nam hrbat (nazvan kare ili kotleti), but, vratina, plećka. Za stavljanje u rasol i za sušenje su najomiljeliji komadi prednje i stražnje šunke, hrbat, noge, trbuh.

Dijelovi svinje i njihova upotreba

1 svinjska pisanica, file
2 hrbat
3 vratina
4 rebra
5 but
6 plećka
7 kračica
8 nogice
9 glava

naglo pečenje, prženje na roštilju

pečenje

pečenje, kuhanje

kuhanje za hladetinu

Različiti aromatični začini kao što su ružmarin, kumin, bosiljak, mažuran i gorušica pomažu da bolje prija svinjetina koja inače nije baš lako probavljiva. Neki ljubitelji svinjetine vole je prije pečenja natrti češnjakom.

Berlinska usoljena koljenica

2 svinjske koljenice iz rasola,
1 kg kiselog zelja,
40 g svinjske masti,
1 glavica luka,
1 česno češnjaka,
1 lovorov list,
4 zrna borovice,
voda za polijevanje,
kumin

Ako su koljenice vrlo oštro usoljene, stavimo ih na nekoliko sati u hladnu vodu. Zagrijemo mast, propržimo na njoj luk i češnjak pa dodamo kiselo zelje, kumin, lovorov list i zrna borovice. Dolijemo toliko vode da zelje ne može zagorjeti. Zatim u zelje stavimo svinjske koljenice iz rasola i pokrijemo ih zeljem. Pokrijemo posudu i jelo ostavimo da se polako pirja. Koljenice moramo od vremena do vremena okrenuti da sa svih strana dobro omekšaju. Prigotavljaju se 2–2½ sata. Po potrebi dolijemo malo vode kako zelje ne bi zagorjelo. Prilozi: pire od graška s prženim kolutovima luka.

Kisele pečenice

12 franačkih pečenica
Za preliv:
1 l slane vode,
⅛ l octa,
2 glavice luka

Vodu zavremo s octom i sitno narezanim lukom pa je ostavimo da 30 minuta vrije. Pečenice stavimo u tu tekućinu koja sad više ne smije vreti, posudu pokrijemo i kobasice ostavimo 15 minuta u tekućini. Na stol iznosimo kobasice u tekućini u kojoj su se kuhale i uz to poslužujemo salatu od krumpira ili žemičke.

Kuhana suha svinjetina ili kaselska rebarca

500–750 g tušene svinjetine ili kiselih rebaraca,
2 l vode

Meso operemo u toploj vodi i stavimo ga u zavrelu vodu (bez soli) pa ga kuhamo dok ne omekša. Prigotavlja se otprilike 1½ sat.

Kuhana šunka

Šunka bilo koje veličine,
voda za kuhanje,
zelenje za juhu, luk

Šunku pažljivo očistimo u toploj vodi pomoću četke pa je preko noći stavimo u hladnu vodu. Drugog dana stavimo je kuhati u vodu kojoj smo dodali zelenje za juhu i luk. Treba da se u pokrivenoj posudi više pošira nego da vrije. Već prema kakvoći šunke poširamo je 30 do 40 minuta za svaki kilogram težine. Koristimo li šunku za hladni narezak, ostavit ćemo je da se ohladi u vodi u kojoj se kuhala. Narežemo je na posve tanke ploške. Šunka će ostati vrlo sočna ako je dobro omotamo pergamentnim papirom i čvrsto svežemo a zatim je priredimo kako je već rečeno.

Mladi svinjski but ili hrbat pečen

Iz mladog svinjskog buta izvadimo kost, meso nataremo začinima pa ga pečemo kao što je to navedeno u receptu za svinjsko pečenje. Čitav but peći ćemo u cijelom samo onda ako hranimo veći broj osoba. Hrbat mlade svinje priređujemo podjednako samo što vanjsku naslagu slanine treba najprije popariti i urezati.

Nabujak od šunke s umakom od sira

1–2 cvjetače,
200–250 g sirove ili kuhane šunke,
umak od sira (vidi str. 171)

Priređujemo ga jednako kao nabujak od šunke (vidi recept). Umjesto mlijeka s jajima prelijemo nabujak umakom od sira. Nabujak od šunke možemo prirediti također s bešamel-umakom ili nizozemskim umakom.

1–2 cvjetače,
200–250 g sirove
ili kuhane šunke,
2 žumanjka,
2 žlice mlijeka,
4 žlice kiselog vrhnja,
4 žlice nastruganog sira,
2 žlice mrvica,
pahuljice od maslaca, sol

Nabujak od šunke

Cvjetaču operemo, narežemo je na ružice i dopola kuhamo u slanoj vodi (otprilike 15 minuta) a zatim ostavimo da se ocijedi. U namašten oblik za nabujak stavimo naizmjence, sloj po sloj, cvjetaču i sitno sasjeckanu šunku pa ih u vrućoj pećnici pečemo 15 minuta. Zatim ih prelijemo vrhnjem, mlijekom i solju razmućenom sa žumanjkom. Odozgo pospemo mrvicama i nastruganim sirom a na vrh stavimo pahuljice maslaca. Sve to 25 minuta gratiniramo u pećnici. Uz nabujak iznosimo zelenu salatu.

4 svinjska odreska,
ili 4 svinjska kotleta,
40 g masti,
sol, papar,
malo juhe za umak

Naravni svinjski odresci ili kotleti

Odreske ili kotlete stučemo i popaprimo. 5 minuta ih sa svake strane pečemo na vrućem maslacu i posolimo ih. Zatim ih izvadimo i stavimo na toplo mjesto. Za umak zavremo sok od pečenja s malo juhe i umak prelijemo preko svrstanih odrezaka. Prilozi: jela od krumpira, miješana salata.

Nastrugano meso

Priređuje se jednako kao i tatarski biftek (str. 56) a dodaju mu se i iste sastojine samo što umjesto govedine uzimamo mršavu svinjetinu (file).

1 odojak,
sol, papar,
maslac za premazivanje,
otprilike ½ l tekućine
za prelijevanje,
¼ l piva

Odojak (za 8–10 osoba)

Dobro očišćenog odojka operemo iznutra i izvana i čvrsto ga obrišemo. Iznutra ga nataremo solju i paprom a izvana pomoću kista premažemo slanom vodom. U prikladnu posudu stavimo poprijeko nekoliko poparenih drvca, na njih položimo odojka tako da stoji okomito i ne dodiruje dno posude, prilijemo malo vode i odojka stavimo u veoma vruću pećnicu. Ili: pripremljenog odojka čvrsto svežemo u uspravnom stavu na rešetku grila a ispod njega stavimo tavu u koju će kapati mast. Dok se odojak peče, moramo ga često prelijevati rastopljenim maslacem, a od vremena do vremena ga probosti iglom za nabadanje da ne bi iskočili mjehuri. 15 minuta prije nego što će biti dogotovljen, prelijemo odojka pivom tako do dobije lijepu hrustavu kožicu. Peče se već prema veličini 2–3 sata. Gotovog odojka treba brzo narezati. Prije nego što ga stavimo peći, možemo mu repić i uši oviti pergamentnim papirom. Papir skinemo pola sata prije nego što je odojak pečen. Na isti način možemo speći i polovinu ili četvrtinu odojka samo što u tom slučaju ne trebamo poprijekih drvaca u posudi a i peći ćemo ga kraće vrijeme. Prilozi: okruglice od sirovog krumpira, salata od celera, salata od rajčice, salata od zelja, zelena salata, salata od krumpira, kiselo zelje, okruglice.

4 svinjska kotleta
ili 4 svinjska odreska,
sol, papar
Za paniranje:
brašno, jaje,
mrvice,
obilno masti za prženje

Panirani svinjski kotleti ili odresci

Kotlete ili odreske stučemo, začinimo ih solju ili paprom (možemo uzeti također i muškat). Najprije ih uvaljamo u brašno, zatim u tučeno jaje i u mrvice pa ih polako pržimo na obilno vruće masti s obje strane dok ne postanu zlatno-smeđi. Prilozi: salata od krumpira, zelena salata, salata od krastavaca.

Papreno kolinje

Od svježe zaklane svinje
uzmemo 500 g mesa,
komadić jetre,
srca, bubrega i jezika,
50 g masti,
1 ploška slanine,
750 g luka,
3–4 žličice paprike,
malo vode,
500–750 g krumpira, sol

Sitno sasjeckan luk pržimo na vrućoj masti sa sitnim kockicama slanine i pospemo paprikom. Dodamo meso narezano u komade dovoljne za porciju. Propržimo ga, dolijemo malo vode i posolimo pa ostavimo da se 45 minuta pirja. Zatim dodamo sirove krumpire narezane na komade i dolijemo toliko vode da su krumpiri skoro potpuno pokriveni tekućinom. Posolimo ih i kuhamo do kraja ali ne smijemo miješati. Jetra trebaju manje vremena za prigotavljanje pa se dodavaju tek 15 minuta prije nego što je ostalo jelo dogotovljeno.

Pečena kaselska rebarca (za 6 osoba)

1 kg sušene svinjetine
od hrpta,
češnjak,
1 glavica luka,
2 bobice borovice,
½ l tekućine za zalijevanje,
malo kiselog vrhnja,
1 žličica brašna

Meso nataremo češnjakom. Zajedno sa lukom i dodacima za davanje okusa stavimo ga u tavu i prilijemo malo vode. Pečemo ga 1½ do 2 sata u pećnici na umjerenoj vatri. Dok se peče, postepeno dolijevamo tekućinu. 15 minuta prije nego što će meso biti dogotovljeno, premažemo rebarca kiselim vrhnjem i stavimo ih natrag u pećnicu da vrhnje potamni. S umaka skinemo mast i dodamo mu brašna po volji. Prilozi: krumpir, svježe povrće, kiselo zelje.

Pečena svinjska koljenica

1 velika ili
2 male svinjske koljenice,
sol, papar,
po volji češnjak,
kumin
Za pečenje:
1 glavica luka,
⅜ l tekućine,
malo svijetlog piva

Svinjsku koljenicu operemo a sloj slanine urežemo. Neko vrijeme prije nego što je počnemo priređivati nataremo je solju, paprom, a po volji i češnjakom i kuminom. Stavimo je u tavu, dolijemo vrlo malo zavrele vode i pečemo je dok ne postane smeđa a zatim je okrenemo i dodamo narezan luk. Dalje je pečemo na umjerenoj vatri dok ne postane hrustava. Za to vrijeme nekoliko joj puta prilijemo posve malo vruće tekućine. 20 minuta prije nego što će biti dogotovljena, položimo koljenicu na roštilj i prelijemo je pivom. Od toga joj kora postaje hrustava. Čitavo priređivanje traje, već prema veličini koljenice, 2½ do 3 sata. Prilozi: salata od krumpira, okruglice od krumpira.

Pirjana svinjetina

750 g svinjetine (plećka, vrat),
češnjak, sol, papar,
ružmarin, brašno
Za tušenje:
40 g masti, ¼ l tekućine,
1 žlica škrobnog brašna,
⅛ l vrhnja, malo paprike
Po volji:
1 zelena paprika, 2 rajčice

Meso operemo, skinemo mu kožicu i nataremo ga češnjakom, solju i paprom, dodamo posve malo ružmarina i uvaljamo ga u brašno. Sa svih strana ga propečemo na vrućoj masti, prilijemo malo tekućine i pirjamo otprilike 1½ sat. Dvadeset minuta prije nego što je jelo dogotovljeno možemo dodati zelenu papriku narezanu na trake i oguljene rajčice pa ih pirjati zajedno s mesom. Umaku dodamo škrobno brašno, vrhnje i malo paprike. Prilozi: pire od krumpira, mlado povrće, salata.

Pirjani svinjski file

1 svinjski file, 30 g slanine,
sol, papar,
češnjak, pelin
Za tušenje:
40 g masti, 1 žlica luka,
korjenasto povrće,
¼ l bujona,
kiselo vrhnje, paprika

Svinjski file operemo, skinemo mu kožice i nabodemo ga. Začinimo ga solju, paprom a po volji i češnjakom te pelinom. Meso propečemo na vrućoj masti sa sitno narezanim lukom i korjenastim povrćem, prilijemo malo vrućeg bujona i pirjamo do kraja. Prigotavlja se otprilike 30 minuta. Umaku dodamo vrhnje a eventualno i malo paprike. Prilozi: krumpir s kuminom, krumpir s peršunom, salata.

Punjena svinjska koljenica

1 svinjska koljenica
Za nadjev:
200 g samljevene svinjetine,
luk, peršun,
50 g sušenog jezika,
50 g šunke,
2 žlice mrvica, 1 jaje,
¾ žličice začina
za pastete, sol, papar,
dodaci za pečenje
kao kod pečene
svinjske koljenice

Svinjsku koljenicu operemo a sloj slanine oko nje urežemo naokolo u obliku spirale. Koljenicu urežemo po duljini i izvadimo kost. Napunimo je nadjevom, zašijemo i začinimo solju i paprom. Nadjev: samljeveno svinjsko meso izmiješamo s pirjanim lukom i peršunom, sitno narezanim suhim jezikom i šunkom, mrvicama i jajem. Dodamo začine za pastete, sol i papar. Punjenu koljenicu pečemo kao običnu svinjsku koljenicu. Na stol je možemo iznijeti toplu ili hladnu. Prilozi: salata od krumpira, salata od krastavaca.

Punjena svinjska prsa

(za 6 osoba) (slika u boji uz str. 84)

1 kg svinjskih prsiju,
češnjak,
sol, papar
Nadjev od žemički:
2 stare žemičke,
malo mlijeka,
2 jaja,
tušeni luk, peršun,
limunova kora,
muškat, sol
Mesni nadjev:
200 g mljevenog mesa,
1 žemička,
1 jaje,
luk, peršun,
1 česno češnjaka,
sol, papar,
mažuran
Za pečenje:
40 g masti,
1 glavica luka,
korjenasto povrće,
¼ l juhe,
1 žlica škrobnog brašna

Iz svinjskih prsiju izvadimo rebra i uvinemo ih tako da dobijemo vrećicu (to može učiniti i mesar). Izvana i iznutra ih nataremo češnjakom, solju i paprom. Svinjska prsa napunimo nadjevom od žemički ili mesa (ne smijemo ga previše nabiti) pa ih zašijemo. Stavimo ih u tavu, prelijemo rastopljenom mašću i dodamo sitno narezan luk i korjenasto povrće. Na jakoj vatri pečemo s obje strane dok meso ne postane smeđe i hrskavo. Dok ga pečemo, treba da nekoliko puta sa strane dolijemo vrući bujon a meso redovito prelijevamo sokom. Prigotavlja se otprilike 2 sata. Za umak ostružemo talog od pečenja, provremo ga, protisnemo kroz sito i dodamo razmućeno škrobno brašno.
Nadjev od žemički: žemičke narežemo na kocke, posolimo ih, ovlažimo s malo mlakog mlijeka i ostavimo ih da se natope. Dodamo jaja, luk pržen na maslacu i peršun a kao začin nastruganu limunovu koru i muškat. Nadjev od mesa: samljeveno meso izmiješamo i progničemo s namočenom i istisnutom žemičkom, jajetom, pirjanim lukom i peršunom te zdrobljenim češnjakom, solju, paprom i mažuranom. Umjesto kosanog mesa možemo uzeti i svinjsko mljeveno meso kakvo se stavlja u mesne kobasice. Punjena svinjska prsa vrlo dobro prijaju i hladna, narezana na podjednake ploške, pogotovu ako su nadjevena mesom. Prilozi: okruglice, salata.

Punjeni svinjski file

1 veliki svinjski file,
200 g mljevenog mesa
ili mase za pečenice
Za pirjanje:
30 g masti,
1 glavica luka,
malo bujona i vina,
sol, papar,
malo ružmarina,
⅛ l kiselog vrhnja

Svinjskom fileu skinemo kožicu, odstranimo mast, pa ga velikim šiljastim nožem u sredini oprezno probušimo kako bismo ga mogli nadjenuti. Tko voli okus češnjaka, može file iznutra i izvana natrti češnjakom. Za nadjev možemo uzeti masu za pečenice (ili gotove pečenice). Tko želi uzeti mljeveno meso, dodat će soli, papra, limunove kore, muškata i bijelog vina. Sve to dobro progničimo. File nadjenemo, propečemo ga na vrućoj masti s lukom, prilijemo malo vrućeg bujona i bijelog vina, pa začinimo solju, paprom ili paprikom, pelinom ili ružmarinom. U pokrivenoj posudi treba se pirjati 45 minuta. 15 minuta prije nego što je meso dogotovljeno, prilijemo mu kiselo vrhnje.
Inačica: Možemo dodati oguljene rajčice, narezane na komadiće, zelene paprike prerezane popola i napunjene ostatkom nadjeva pa ih ostaviti da se posljednjih 20 minuta zajedno s mesom pirjaju u umaku. File svrstamo na velikom zagrijanom pladnju, dolijemo umak i garniramo ga crvenim paprikama. Prilozi: pire od krumpira, salata.

Punjeni svinjski hrbat

1 kg svinjskog hrpta,
češnjak, sol, papar
Za nadjev:
250 g mljevene svinjetine
(ili mase za pečenice),
sol, papar,
1 jaje,
1 žemička, luk,
peršun, mažuran
Za pečenje:
30 g masti,
mrkva, malo bujona, luk

Za to jelo uzimamo meso s hrpta što smo ga odvojili s kostiju. Pažljivo skinemo s njega svu mast. Dugačkim oštrim nožem urežemo u mesu od jednog kraja komada do drugog otvor da bismo ga mogli napuniti (meso ne smijemo prerezati već iznutra oprezno izbušiti). Izvana i iznutra nataremo ga češnjakom, napunimo mesnim nadjevom (ili s nadjevom za pečenice) pa ga nataremo solju i paprom. Sa svih strana propržimo na vrućoj masti kojoj smo dodali predviđene začine i dodatke. Malo-pomalo prilijemo malo vrućeg bujona na meso i pečemo otprilike 1 sat. Prije nego što ga narežemo pustimo da se od njega malo digne para i da se sok smiri. Nadjev: kosanu svinjetinu najprije vlažnim rukama čvrsto izgnječimo sa solju. Dodamo namočenu i istisnutu žemičku, jaje, pirjani luk i peršun, te papar i mažuran. Moramo dobiti pikantan okus. To pečenje za svečane prilike prija podjednako dobro i toplo i hladno. Punjeni svinjski hrbat možemo peći također na roštilju a u nadjev možemo staviti češnjaka. Prilozi: češke okruglice, različita salata.

Segedinski gulaš

500 g svinjske plećke ili
potrbušine, 80 g svinjske masti
ili slanine, 200 g luka,
1 puna žličica paprike,
sol, kumin, malo šećera,
1 česno češnjaka,
2 žlice ekstrakta od rajčica,
500 g kiselog zelja,
⅛ l kiselog vrhnja

Sitno sasjeckan luk pržimo na vrućoj masti ili na sitno narezanoj slanini dok ne zažuti, dodamo papriku i odmah prelijemo s dvije žlice vode. Dodamo meso narezano na krupne kocke, sol, kumin, malo šećera, zdrobljeno česno češnjaka i ekstrakt od rajčica. Zatim mesu primiješamo narezano kiselo zelje. Prilijemo toliko vode, da je zelje jedva pokriveno pa ga kuhamo pola sata. Zatim jelo prelijemo kiselim vrhnjem i ostavimo ga da još pola sata kuha. Uz gulaš iznosimo na stol slani krumpir.

Suha svinjetina ili kaselska rebarca u zelju

500–750 g kaselskih rebaraca
(suho meso),
1 kg kiselog zelja, ½ l vode,
nekoliko zrna borovice

Meso operemo, stavimo ga u zavrelo kiselo zelje i polako kuhamo dalje dok ne omekša. Priređuje se otprilike 1½ sat.

Sušene svinjske koljenice u zelju

2 sušene svinjske koljenice,
1 kg kiselog zelja,
40 g svinjske masti,
1 glavica luka,
1 česno češnjaka,
1 lovorov list,
4 zrna borovice,
kumin

Sušene svinjske koljenice najprije kuhamo u vodi dok ne postanu polumekane. Zatim zagrijemo svinjsku mast i na njoj propržimo sitno narezan luk i češnjak, dodamo kiselo zelje i začinimo ga kuminom, lovorovim listom i bobicama borovice. Dolijemo toliko vode da kiselo zelje ne može zagorjeti. Zatim u zelje stavimo polumekano skuhane koljenice pa ih njime pokrijemo. Polako ih tušimo dalje u pokrivenoj posudi na blagoj vatri. Priređivanje traje svega 2 do 2½ sata. Vrlo dobro prija ako zajedno kuhamo jednu sušenu i jednu svježu svinjsku koljenicu. Prilog: pire od krumpira.

Svinjetina s curryjem

(slika u boji uz str. 84)

500 g svinjetine (vrh prsiju),
3 žlice ulja,
2 glavice luka,
1 šalica zavrele vode,
sol, papar,

Ulje zagrijemo pa u njemu propržimo sitno narezan luk i meso narezano na krupne kocke. Prilijemo šalicu zavrele vode, začinimo solju, paprom i curryjem, posudu pokrijemo i pirjamo dok meso ne omekša. Umaku do-

2 žličice curryja,
1 žličica suhog ekstrakta od mesne juhe,
1–2 žličice brašna, ½ banane

damo mesnu juhu u zrnatom obliku i razmućeno brašno a eventualno još malo začina. Polovinu banane zdrobimo vilicom i na kraju je primiješamo umaku. Jelo prigotavljamo 1 do 1½ sat. Uz to iznosimo na stol zrnato skuhanu rižu.

1 kg svinjskih prsiju, sol, papar
Tekućina za kuhanje:
1½–2 l vode, ¼ l octa,
1 doza začina,
2 zrna borovice, sol,
1 česno češnjaka,
2 male glavice luka,
obilno korjenastog povrća,
2–3 žlice
nastruganog hrena, peršun

Svinjetina s hrenom

(austrijski specijalitet)

Meso nataremo solju i paprom. Vodu zavremo s octom, dozom začina, jagodicama borovice, solju i češnjakom, stavimo u nju meso i kuhamo ga dok ne omekša. Pola sata prije nego što je meso dogotovljeno, dodamo mu korjenasto povrće narezano na veoma tanke trake (žilijena) te luk također narezan na trake da se kuhaju zajedno s mesom. Jelo pripremamo 1½ do 2 sata. Gotovo meso izvadimo iz juhe i narežemo ga na ploške. Svrstamo ga na zagrijanom dubokom pladnju ili plitkoj zdjeli, pokrijemo korjenastim povrćem i lukom, odozgo stavimo hren i pospemo peršunom. Uz to iznosimo na stol slani krumpir.

500 g svinjetine,
¾ kg teltovske repice,
40 g masnoće,
30 g brašna,
⅛ l juhe od povrća,
sol, papar

Svinjetina s teltovskom repicom

Meso stavimo u zavrelu slanu vodu pa ga jedan sat kuhamo. Repice operemo, ostružemo i narežemo na 3 do 4 cm dugačke trake. Zajedno s mesom kuhamo ih pola sata dok ne omekšaju. Od masnoće i brašna isprižimo osrednje tamni zapržak i prelijemo ga temeljecem. Zatim dodamo repice i meso narezano na trake, sve dobro prokuhamo i posolimo.

500–750 g svinjetine
Za rasol: ¾ l vode,
⅛–¼ l octa, 1 žlica soli,
1 glavica luka, korjenasto povrće, 1 doza začina, 2 bobe borovice, 2 ploške limuna
Za zapržak: 30 g masti,
40 g brašna, ½ žlice šećera,
½ l rasola za zalijevanje

Svinjetina u smeđem umaku

Meso operemo pa ga prelijemo rasolom sa svim njegovim sastojinama. Ostavimo ga u njemu tri dana i nekoliko puta ga okrenemo. Zatim meso izvadimo, rasol zavremo, vratimo u njeg meso i kuhamo ga dok ne omekša. Od masti, šećera i brašna napravimo tamni zapržak i polako mu dolijevamo razrijeđeni bujon, kuhamo 20 minuta i dosolimo. Meso narežemo na ploške i stavimo ga u umak. Priređivanje traje 2 sata. Prilozi: polusvilene okruglice od krumpira, kiselo zelje.

1–2 svinjske koljenice,
sol, papar,
40 g masti
ili slanine,
1 glavica luka,
kumin, češnjak,
1 kg kiselog zelja,
1 lovorov list,
borovice

Svinjska koljenica u zelju

Mast zagrijemo i u nju stavimo luk, češnjak, kumin i kiselo zelje pa dolijemo toliko vode da zelje ne može zagorjeti. Kad zelje zavrije, stavimo u njeg svinjsku koljenicu, natrtu solju i paprom, 1 lovorov list i zrna borovice pa ih ostavimo da se 2 sata polako kuhaju. Po potrebi treba doliti vode. Prije nego što jelo iznesemo na stol, dodamo mu malo sirovoga kiselog zelja; to je zdravo i dobro prija. Kuhanu svinjsku koljenicu možemo poslužiti također hladnu. Prilozi: pire od krumpira ili pire od graška.

Svinjski file s pečurkama

Svinjski file pirjamo kako je već opisano. Na stol ga iznosimo s pečurkama pirjanim na maslacu.

Svinjski file s paprikom i rajčicama

1 svinjski file,
sol, papar,
ružmarin, češnjak,
60 g masti,
2 glavice luka,
2 zelene paprike,
3 rajčice,
malo bujona,
1 žličica paprike,
1 žlica vrhnja

S filea skinemo kožicu pa ga nataremo solju, paprom, ružmarinom a eventualno i češnjakom. Propečemo ga na vrućoj masti u koju smo stavili luk narezan na kolutove, te zelenu papriku iz koje smo izvadili sjemenke i narezali je na četiri dijela. Sve to zajedno polako pirjamo u pokrivenoj posudi dok ne omekša. Po potrebi dolijemo malo bujona. Priprema se otprilike 30 minuta. Umak začinimo paprikom i vrhnjem pa ga još jednom provremo. Meso narežemo na ploške a na stol ga iznosimo prelivenog umakom. Prilozi: riža, krumpir s peršunom, pire od krumpira.

Svinjski file u lisnatom tijestu

1 svinjski file (500–600 g),
slanina, češnjak, gorušica
Za nadjev:
50 g maslaca,
150 g svježih pečurki,
100 g kuhane šunke,
malo češnjaka,
1 čaša šerija,
1 žličica ekstrakta od rajčica,
½ smrznutog lisnatog tijesta,
žumanjak za premazivanje,
papar

S filea skinemo kožicu i masnoću, nabodemo ga i po volji nataremo češnjakom. Sa svih ga strana oštro propečemo na vrućoj masti pa ga nastavimo peći na slabijoj vatri u pećnici i pečemo ga 25 minuta. Zatim file izvadimo, premažemo ga oštrom gorušicom i ostavimo da se ohladi. Nadjev: sitno sasjeckane pečurke i posve sitno sasjeckanu šunku propržimo na vrućem maslacu i začinimo paprom i s malo češnjaka. Prelijemo čašom šerija i primiješamo žličicu ekstrakta od rajčica. Nadjev neka je dosta gust. Lisnato tijesto koje smo zagrijali prema uputama tiskanim na omotu, razvaljamo u pravokutnik tako da u njega možemo omotati meso. Sredinu tijesta premažemo s malo nadjeva, odozgo stavimo ohlađeni file i meso premažemo ostatkom nadjeva. Tijesto premažemo razmućenim žumanjkom pa ga pažljivo savinemo preko filea te mu i vanjsku stranu premažemo žumanjkom. Možemo ga ukrasiti s nekoliko lijepo izrezanih komadića tijesta. Ovijeni file pečemo otprilike 35 minuta kod 200° C sve dok lisnato tijesto ne dobije zlatno-smeđu boju. File iznosimo na stol na zagrijanom pladnju. Najbolje je da ga tek za stolom režemo. Prilozi: polumjeseci od lisnatog tijesta, umak choron i mlado povrće.

500–750 g mršave svinjetine,
50 g masti,
2 glavice luka,
1 česno češnjaka,
sol, papar,
1 žlica ekstrakta od rajčica,
1 čaša vode,
1 žlica brašna,
malo pelina
Po volji:
3 žlice kiselog vrhnja

Svinjski gulaš

Meso narežemo na krupne kocke. Mast zagrijemo pa na njoj propržimo sitno narezan luk i zdrobljeno česno češnjaka. Dodamo meso pa ga na jakoj vatri propržimo sa svih strana i začinimo solju, paprom i pelinom. Dodamo ekstrakt od rajčica, propržimo ga i prelijemo s malo vruće vode. Meso tušimo u pokrivenoj posudi na slaboj vatri dok ne omekša. Priređivanje traje otprilike 1½ sat. Brašno glatko razmutimo s vodom ili kiselim vrhnjem pa ga dodamo umaku. Svinjski gulaš možemo prirediti također s mnogo luka i paprike kao madžarski gulaš (str. 54). Onda ga zovemo pastirski gulaš.

600 g svinjskog filea,
češnjak, ružmarin,
sol, papar,
40 g maslaca,
malo bujona

Svinjski medaljoni

S filea skinemo kožice i odstranimo masnoću. Narežemo ga na podjednake ploške debele otprilike 3 cm pa ih rukom malo ispljeskamo ili stlačimo i podamo im okrugli oblik. Po osobi računamo 2 medaljona. Nataremo ih češnjakom, ružmarinom, solju i paprom pa ih s obje strane pečemo na vrućem maslacu. Prigotavljaju se otprilike 10 minuta. Pečene

medaljone svrstamo na zagrijani pladanj. Za umak zavremo sok od pečenja s malo bujona. Možemo ga začiniti ekstraktom od rajčica ili paprikom. Za svinjske medaljone možemo, uostalom, koristiti sve recepte spomenute pod »teleći medaljoni«.

Sastojine kao kod svinjskih odrezaka u umaku od vrhnja, korjenasto povrće, luk, 1 žličica paprike

Svinjski odresci s paprikom

Odreske priredimo kao što smo priredili svinjske odreske u umaku od vrhnja. Pečemo ih zajedno s obilno korjenastog povrća narezanog na kockice i sasjeckanog luka. Umak začinimo paprikom. Tko želi oštar umak, može dodati ajvara.

4 svinjska odreska, sol, papar, brašno, 50 g masti, 1/8 l kiselog vrhnja, malo juhe

Svinjski odresci u umaku od vrhnja

Svinjske odreske stučemo, posolimo i popaprimo pa ih uvaljamo u brašno. S obje ih strane kratko pečemo na vrućoj masti dok ne dobiju smeđu boju, dodamo vrhnje, pa pustimo da i ono potamni. Malo-pomalo dolijemo posve malo vrućeg bujona. Odreske dalje pirjamo otprilike 20 minuta na maloj vatri u pokrivenoj posudi.
Inačica: s mesom možemo istodobno tušiti i zelenu papriku narezanu na trake te jednu ili dvije oguljene rajčice.

500–750 g svinjetine, češnjak, sol, papar, brašno, 75 g slanine, 2 glavice luka, 2 česna češnjaka, 1 mrkva, 1 rajčica, 3/8 l bijelog vina, 1 doza začina, 2 zrna borovice, luk, 1 žlica brašna

Svinjski paprikaš

Za svinjski paprikaš možemo upotrijebiti meso s potrbušine samo ne smije biti previše masno, te različito sitno svinjsko meso. Meso narežemo na prikladne komade, nataremo ga češnjakom, solju i paprom i oprašimo brašnom. Propržimo slaninu narezanu na kockice i uz nju propržimo narezani luk, zdrobljeni češnjak i mrkvu. Sve to pržimo dok ne postane staklasto. Dodamo komade mesa pa ih sa svih strana propečemo. Zatim dodamo oguljenu rajčicu i dolijemo malo vruće vode i vina. Ubacimo začine i meso pirjamo u pokrivenoj posudi na slaboj vatri. Od vremena do vremena prilijemo malo tekućine kako meso ne bi zagorjelo. Prigotavlja se otprilike 1 1/2 sat. Kad je dogotovljeno, izvadimo začine, umaku dodamo brašno i meso poslužimo u umaku. Prilozi: okruglice od krumpira, kovrčavi kelj, cvjetača.

1 svinjski želudac, sol, papar, 1 sitno sasjeckana glavica luka, 2 zdrobljena česna češnjaka, maslac za tušenje
Za nadjev: 500 g samljevene svinjetine, 750 g svinjetine narezane na kocke, 750 g sirovih krumpira, sol, papar, mažuran, muškat, 1 žemička, 1 kutljača bujona, slana voda za kuhanje

Svinjski želudac na falački način (za 8 osoba)

Svinjski želudac temeljito operemo pod tekućom vodom, odstranimo masnoću, nataremo ga grubom solju, ostavimo nekoliko sati u vodi, a zatim poparimo, još jednom operemo i obrišemo. Želudac iznutra dobro posolimo i popaprimo pa ga nataremo lukom i češnjakom pirjanim na maslacu. Zatim izradimo nadjev: samljevenu svinjetinu najprije vlažnim rukama čvrsto prognječimo sa solju. Mršavu svinjetinu narežemo na podjednake kocke i dodamo joj začine, navlaženu i istisnutu žemičku te jednu kutljaču mesne juhe. Krumpir narežemo na podjednake kocke, kratko ga prevremo i na kraju primiješamo već posoljenom nadjevu. Nadjev prilično rahlo stavimo u želudac kako bi se mogao napuhnuti. Zatim želudac zašijemo ili svežemo a isto tako i ulazni i izlazni otvor. Sad ga dva sata polako kuhamo u slanoj vodi. Naposljetku ga pečemo još pola sata u pećnici na temperaturi od 220° C s malo masti. Prilozi: salata od sirovog zelja, kiselo zelje.

Svinjsko pečenje (za 6 osoba)

Osnovni recept
1 kg svinjetine (vratina, trbušina, hrbat, but), sol, papar
Po volji: češnjak, kumin, bosiljak
Za pečenje: 1 glavica luka, korjenasto povrće, 1/4 l tekućine

Meso operemo, istučemo, a masni rub urežemo. Možemo ga natrti solju i paprom te zdrobljenim češnjakom, kuminom i bosiljkom. Stavimo ga u tavu tako da masna strana gleda prema dolje, prelijemo s malo zavrele vode i propečemo u dobro zagrijanoj pećnici. Meso okrenemo i dodamo mu začine. Pečemo ga na jakoj vatri i još nekoliko puta okrenemo sve dok ne postane smeđe i hrskavo. Dok se peče, moramo mu nekoliko puta sa strane doliti malo vruće tekućine. Tik prije nego što će se do kraja speći, okrenemo masnu stranu prema gore, premažemo je hladnom vodom i još kratko prepečemo. Peče se otprilike 1 1/2 sat. Sok od pečenja ostružemo s tave pa odstranimo s njega mast i procijedimo ga. Prilozi: okruglice od krumpira, okruglice od žemički, češke okruglice, salata.

750 g svinjetine (od plećke), češnjak, borovice, sol, papar
Za rasol: 3/4 l stepke, 1 rajčica, 1 mrkva, 1 doza začina
Za pečenje: 30–40 g masti, 1 glavica luka, 1 mrkva, 1 rajčica, malo bujona, 1/8 l kiselog vrhnja, 1 čaša crnog vina, kuglica maslaca

Svinjsko pečenje na divlje

Meso operemo i nataremo ga solju, paprom, češnjakom i zdrobljenim bobicama borovice. Prelijemo ga stepkom sa svim dodacima. Meso ostavimo da tri dana leži u rasolu, samo ga svakog dana moramo okrenuti. Prije nego što ga stavimo peći, izvadimo meso iz rasola, obrišemo ga i uvaljamo u brašno. Propečemo ga na vrućoj masti s lukom i mrkvom, a kasnije dodamo rajčice. Iz početka dolijemo malo vrućeg bujona i pečemo otprilike 1 1/2 sat. 15 minuta prije nego što je dogotovljeno, premažemo meso kiselim vrhnjem i pečemo ga dalje dok ne dobije smeđu boju. Umaku dodamo zbog okusa kiselo vrhnje i crno vino te kuglicu maslaca. Prilozi: okruglica u ubrusu, makaroni, crveno zelje.

Svinjsko pečenje s krumpirom i lukom

Svinjsko pečenje pripremimo kao što je to navedeno u receptu. Trideset minuta prije nego što je dogotovljeno, obložimo ga oguljenim krumpirom i lukom i posolimo ga. Pečemo dalje marljivo zalijevajući masnoćom od pečenja.

50 g maslaca, 4 velike rajčice, 200 g sirove ili kuhane šunke, 4–6 jaja, 3 žlice mlijeka, sol, vlasac

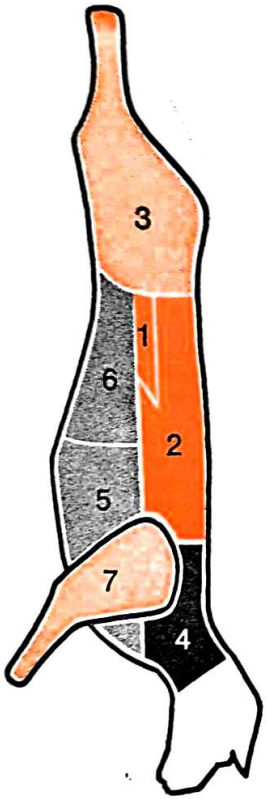
Šunka na tirolski način

Rajčice narezane na ploške stavimo na vruću mast a za njima šunku narezanu na trake. Sve to prelijemo jajima razmućenim s mlijekom i posolimo. Masu pečemo bez miješanja dok se jaja ne stvrdnu. Na stol je iznosimo odmah posutu vlascem.

Daljnja jela sa šunkom

Rezanci sa šunkom, str. 259; varenac sa šunkom, str. 296; nabujak sa šunkom i sirom, str. 259; pire od krumpira sa suhim mesom, str. 241; nabujak od krumpira sa šunkom, str. 240; okruglice sa šunkom, str. 251; šunka na ražnju, str. 146.

BRAVETINA I JANJETINA



Pri kupovanju janjetine treba u prvom redu paziti na to da meso potječe od mladih životinja. Mlado meso je svijetlocrvene boje i ima sloj bijele masti. Ako je masnoća, naprotiv, žuta, pred nama se nalazi stara životinja čije meso neće omekšati ni nakon dugog prirađivanja. Bravetina treba da prije upotrebe dulje vremena visi. Najsočnije pečenje daju hrbat i kotleti (oboje zajedno zovemo bravećim leđima). Osim toga dobri su i butovi. Životinju koja još nije navršila prvu godinu života, nazivamo janjetom. Janjci se većinom kolju sa 3 do 4 mjeseca života. Janjeće meso je nježno, a najbolji su na njem kotleti. Oni su istodobno veoma prikladni za prženje na grilu.

Bravetina se najčešće jede na Balkanu i u arapskim zemljama ali je vrlo cijene također u Francuskoj i u Engleskoj. U Srednjoj Evropi je brojni ljudi ne vole zbog njenog tipičnog, ponekad malo nametljivog okusa. Taj okus potječe uglavnom od masnoće pa ćemo zato, prije nego što bravetinu stavimo da se peče, ukloniti svu masnoću a mast skinuti i s juhe, odnosno s umaka. Bravetinu treba čvrsto natrti češnjakom. To neutralizira vonj, a istodobno je i zdravo. Klasični prilog za bravetinu su mlade mahune i nekiseljeno zelje. Vrlo su omiljena i jela u loncu s bravetinom. Na stol je moramo iznositi veoma vruću, a tanjure i pladnjeve treba zagrijati.

Dijelovi bravetine i njihova upotreba

1 file
2 hrbat, kotleti
3 but
4 vrat
5 prsa
6 potrbušina
7 plećka

kratko pečenje, pečenje na grilu
pečenje
pirjanje, kuhanje,
jela u loncu, ragu

Braveći but iz rasola

1 braveći but, slanina
Za rasol:
1 dio octa, 1 dio vode,
2 dijela crnog vina,
limunove ploške,
majčina dušica, ružmarin,
zelenje za juhu,
1 glavica luka,
1 doza začina,
zrna borovice,
1 česno češnjaka
Za pečenje:
60 g maslaca, 2 mrkve,
malo bujona i rasola
za zalijevanje,
1/8 l kiselog vrhnja,
kuglica maslaca

Iz bravećeg buta izvadimo kost, potpuno mu ogulimo svu kožicu, odstranimo masnoću a but nabodemo slaninom. Za rasol izmiješamo ocat i vodu, zavremo sa svim začinima i ostavimo da 10 minuta vrije. Kad se rasol ohladi, izmiješamo ga s crnim vinom i njime prelijemo prirađeni but pa ga ostavimo u rasolu 3 do 4 dana. Meso svakog dana okrećemo. Mora biti potpuno pokriveno rasolom. Prije nego što meso stavimo da se peče, izvadimo ga iz rasola i obrišemo. Sa svih ga strana kratko propečemo na vrućoj masti u koju smo stavili narezanu mrkvu. Zatim meso posolimo i dolijemo malo vrućeg rasola. Pečemo ga u pećnici na umjerenoj vatri. Dok se peče, dolijevamo mu od vremena do vremena malo vrućeg bujona a potkraj pečenja premažemo meso vrhnjem i ostavimo u pećnici da potamni. Prirađuje se otprilike 2 sata. Sok od pečenja procijedimo i dodamo mu kuglicu maslaca. Prilozi: jela od krumpira, mladi grašak.

Braveći but na divlje

1 braveći but,
slanina,
češnjak,
sol, papar,
zrna borovice,
gorušica
Za pečenje:
60 g maslaca,
2 mrkve,
1 ploška limuna,
malo bujona,
1/8 l kiselog vrhnja,
1 čaša crnog vina,
kuglica maslaca

Iz buta izvadimo kost, potpuno skinemo s njega kožice i odstranimo svu masnoću. Nabodemo ga trakama slanine, nataremo češnjakom i začinimo solju, paprom i zdrobljenim zrnima borovice. Nekoliko sati prije nego što ćemo ga prirediti premažemo but gorušicom. Sa svih ga strana kratko propečemo na vrućoj masti kojoj smo dodali aromate. Prilijemo malo vrućeg bujona i but pečemo u pećnici na umjerenoj vatri. Dok se but peče, moramo mu od vremena do vremena priliti malo vrućeg bujona a samu pečenku preliti umakom, nekoliko puta okrenuti i premazati kiselim vrhnjem. Prirađuje se otprilike 2 sata. Umak procijedimo i dodamo mu kuglicu maslaca. Prilozi: okruglice od krumpira, tjestenina, plavo zelje, crveno zelje.

Braveći file

Mekano meso od bravećeg filea osobito je prikladno za prženje na roštilju ili u tavi. Za njeg vrijede svi recepti navedeni za svinjski file. Braveći file se najčešće koristi za ražnjiće (šašlik).

Braveći kotleti

Za braveće kotlete vrijede isti propisi za prirađivanje kao i za svinjske kotlete. Braveći kotlet podnosi uvijek malo češnjaka. Veoma dobro prija braveći kotlet pečen na roštilju, a osobito nježni janjeći kotlet.

Braveći ragu

500–750 g bravetine
(prsa, plećka),
češnjak, sol,
brašno za paniranje,
150 g slanine,
2 glavice luka,
2 česna češnjaka,
1/4 l bujona,
1/4 l crnog vina,
majčina dušica, ružmarin,
1 doza začina,
1 žličica želea
od ribiza,
kuglica maslaca, papar

Meso očistimo od kožica i masnoća pa ga narežemo na komade. Nataremo ga češnjakom, solju i paprom i uvaljamo u brašno. Propržimo sitno narezanu slaninu, pa na njoj dalje pržimo sasjeckan luk i zdrobljeni češnjak dok luk ne postane staklast. Dodamo komade mesa uvaljane u brašno i propečemo ih sa svih strana. Dolijemo bujon i crno vino pa dodamo začine i žele od ribiza. Otprilike 1 1/2 sat pirjamo u pokrivenoj posudi na tihoj vatri. Prije nego što ragu iznesemo na stol, izvadimo iz njega začine. Umaku možemo dodati kuglicu maslaca. Braveći ragu možemo prirediti i kao govedinu na moderan način (vidi str. 51). Prilozi: slani krumpir ili okruglice od žemičaka.

Curry-gulaš od bravetine

500–750 g bravetine
(plećka, but),
50 g masti ili slanine,
1–2 glavice luka,
1 česno češnjaka,
2 žličice curryja,
1 šalica vruće vode,
1 žlica brašna,
1 šalica kiselog vrhnja
(2–3 žlice sultanki),
sol

Na vrućoj masti pržimo sitno narezan luk i zdrobljeni češnjak dok ne zažuti, pospemo curryjem i pustimo da jednom zacvrči. Prelijemo sa 3 žlice vruće vode, dodamo meso narezano na krupne kocke i posolimo ga. Malo-pomalo dolijevamo tekućinu i meso pirjamo u vlastitom soku. Prirađuje se otprilike 1 1/2 sat. Tko voli taj okus, može jelu 15 minuta prije nego što će biti dogotovljeno dodati oprane sultanke. Meso izmiješamo s vrhnjem i dodamo umaku. Po potrebi možemo umaku dodati još brašna. Kao prilog iznosimo zrnato skuhanu rižu.

500–750 g janjetine,
sol, papar,
40 g masti,
1 glavica luka, češnjak,
1 žlica brašna,
tekućina za zalijevanje,
limunov sok,
crno vino,
100 g svježih pečurki,
zeleni peršun

Janjeći ragu s pečurkama

Meso operemo, stučemo i skinemo s njega masnoću. Narežemo ga na komade, posolimo i popaprimo, propečemo ga na vrućoj masti sa sitno narezanim lukom i češnjakom, pospemo brašnom i pustimo da još malo potamni, a zatim polako dolijevamo tekućinu. Ragu se treba 1½ sat pirjati u pokrivenoj posudi. Dodamo mu limunov sok i crno vino. Narezane pečurke pirjamo na malo maslaca, stavimo ih na vrh dogotovljenog ragua koji smo već prelili u zdjelu i sve to pospemo zelenim peršunom. Prilozi: krumpir s peršunom, salate.

Pečena braveća plećka

Iz braveće plećke izrežemo kost a plećku uvinemo i svežemo. Začinimo je i pečemo kao pečenu bravetinu (vidi recept).

1 kg bravetine,
sol, papar,
češnjak,
50 g masti ili slanine, luk,
korjenasto povrće,
tekućina za zalijevanje,
ružmarin, bosiljak
Po volji:
1 žličica brašna,
1 žličica kiselog vrhnja,
crno vino

Pečena bravetina

Meso operemo, istučemo ga, skinemo mu kožice i odstranimo masnoću. Nataremo ga solju, paprom i zdrobljenim češnjakom. Zatim ga, dodavši mu sve sastojine, sa svih strana kratko propečemo na vrućoj masti i dodamo začine. Postepeno pridolijevamo tekućinu pa masu pečemo 1½ do 2 sata u pećnici češće ga zalijevajući. Umaku dodamo brašna, crnog vina i vrhnja. Tanjure i pladanj treba zagrijati unaprijed a meso iznijeti na stol veoma vruće. Pečenu bravetinu možemo lijepo garnirati pirjanim pečurkama i crnim maslinama. Prilozi: rezanci, krumpir, mlado povrće, okruglice.

Pečena janjetina

Fino mlado janje razdijelimo na četiri četvrtine pa ih pečemo kao teleće pečenje (vidi str. 62). Meso možemo natrti češnjakom.

Pečena jaretina

Jare je kozino mladunče. Meso mu je vrlo mekano. Reže se na četiri četvrtine i može se prirediti prema receptima za teletinu ili pečenog kunića. Potkraj prirađivanja premažemo meso pomoću kista hladnom vodom da bi postalo što prhkije. Četvrtina jareta dogotovljena je otprilike za jedan sat. Prilozi: okruglice od žemičke, valjušci, mlado povrće, salata.

750 g janjetine,
po volji češnjaka
Za paniranje:
brašno,
1 jaje,
mrvice,
obilno masti

Pržena janjetina

Pržiti se može samo meso posve mladog janjeta. Upotrijebit ćemo meso s plećke, prsiju i vrata. Razrežemo ga na komade, određene za porcije, nataremo češnjakom i posolimo. Uvaljamo u brašno, jaje i mrvice pa pržimo na obilno vruće masti dok ne zažuti. Komadi mesa moraju plivati na masti. Na stol ih iznosimo s limunovim ploškama. Prilozi: salata od krumpira, zelena salata, dragušac.

Pečeni braveći but

Braveći but možemo peći zajedno s kosti ili možemo kost izvaditi a meso svezati. Začinimo ga i pečemo kao braveće pečenje.

Pržena jaretina

500 g jaretine,
sol
Za paniranje:
brašno,
1 jaje,
mrvice,
obilno masti za prženje

Posve nježno jareće meso (plećka, prsa, vrat) narežemo na komade i posolimo ga. Najprije ga uvaljamo u brašno, zatim u razmućeno jaje i mrvice, pa ga pržimo na obilno vruće masti tako da u njemu pliva dok ne zažuti. Na stol iznosimo s ploškama limuna. Prilozi: salata od krumpira, dragušac, divlja salata.

Punjena braveća plećka

Iz braveće plećke izvadimo kost pa je nadjenemo začinjenim mljevenim mesom (ili mješavinom teleće g i svinjskog mljevenog mesa priređenog za kobasice) uvinemo i svežemo. Plećku začinimo i pečemo kao što je to navedeno u receptu za braveće pečenje.

Punjena janjeća prsa

Janjeća prsa možemo puniti i peći kao i punjena teleća prsa (vidi str. 61). Meso treba prije pečenja iznutra i izvana natrti češnjakom. Nadjev (mesni nadjev) također će podnijeti malo češnjaka. Najomiljeniji prilozi jesu: kroketi od krumpira ili prženo krumpirovo tijesto i mlade mahune.

Punjeni braveći but

Tušeni braveći but,
100 g sirove šunke
ili hamburške slanine,
200 g samljevene teletine
ili svinjetine
(masa za kobasice)

Iz bravećeg buta izvadimo kost. Obložimo ga ploškama šunke, nadjenemo samljevenom teletinom ili samljevenom svinjetinom odnosno začinjenim sasjeckanim mesom određenim za punjenje kobasica, uvijemo i svežemo. Punjeni braveći but solimo i tušimo kao i nepunjeni but (vidi recept za tušeni but). Možemo ga, uostalom, također i peći kao pečeni braveći but.

Tušeni janjeći but

1 janjeći but
iz kojeg smo izvadili kost,
češnjak, sol, papar,
limunov sok,
125 g hamburške slanine,
obilno zelenja za juhu,
2 glavice luka,
2 rajčice,
½ l vode,
ružmarin,
1 žlica brašna

Janjeći but očistimo od kožica i masnoće, nataremo ga češnjakom i začinimo solju, paprom i limunovim sokom. Slaninu narežemo na kockice, propržimo je i dodamo sitno narezano zelenje za juhu, sitno narezan luk i oguljenu rajčicu narezanu na komadiće. Posoljeni janjeći but položimo na podlogu od zelenja i dolijemo posve malo zavrele vode. Posudu pokrijemo i but tušimo otprilike 2 sata na slaboj vatri. Od vremena do vremena prilijemo malo vruće vode da nam sok ne bi zagorio. Umaku dodamo brašna. Prilozi: okruglice, kroketi, cvjetača.

MESO OD KUNIĆA

Moderni uzgoj kunića zbog dobivanja mesa veoma se proširio u srednjoevropskim zemljama tako da na tržište dolazi sve više kunićeva mesa. Mnoge domaćice cijene meso od kunića jer je bogato bjelančevinama a siromašno mastima i jer je lako probavljivo. Ono predstavlja ugodnu izmjenu u dijetalnoj ishrani a budući da sadrži veoma malo masnoće, prikladno je i za vrijeme dijete provođene u cilju mršavljenja. Meso pitomog kunića je bijelo, a ukus mu je malo slatkast. Priređuje se prema pravilima za priređivanje bijelog mesa (teletine) pa ga smijemo dobro začiniti. Hrbat i butovi mogu se peći a ostali dijelovi daju prema receptima za zečji paprikaš fini ragu. U umak možemo staviti malo vina ili vrhnja.

750 g kunićeva mesa, ostale sastojine kao za curry-gulaš od teletine (vidi str. 58)

Kunić u curry-umaku

Meso od kunića (hrbat, butovi) narežemo na komade pa ga pripremimo kako je to izneseno u receptu za curry-gulaš na str. 58.

750 g mesa od kunića, ostale sastojine kao za teleći ujušad ili teleći frikase

Kunić u svijetlom umaku

Za taj način priređivanja mogu se koristiti i manje vrijedni dijelovi mesa, na primjer prednje noge, glava i vrat. Priređuje se prema receptu za teleći ujušad ili teleći frikase (vidi str. 64).

1 mladi kunić, dodaci kao za teleće pečenje (vidi str. 62)

Pečeni kunić

Za pečenje su prikladni samo hrbat i butovi. Sve ostale dijelove možemo upotrijebiti za ragu. Meso od kunića možemo peći prema receptu za pečenu teletinu (vidi str. 62). Prije nego što ga stavimo da se peče, možemo meso od kunića nabosti slaninom.

Hrbat i butovi mladog kunića, ostale sastojine kao za pirjanu teletinu (vidi str. 60)

Pirjani kunić

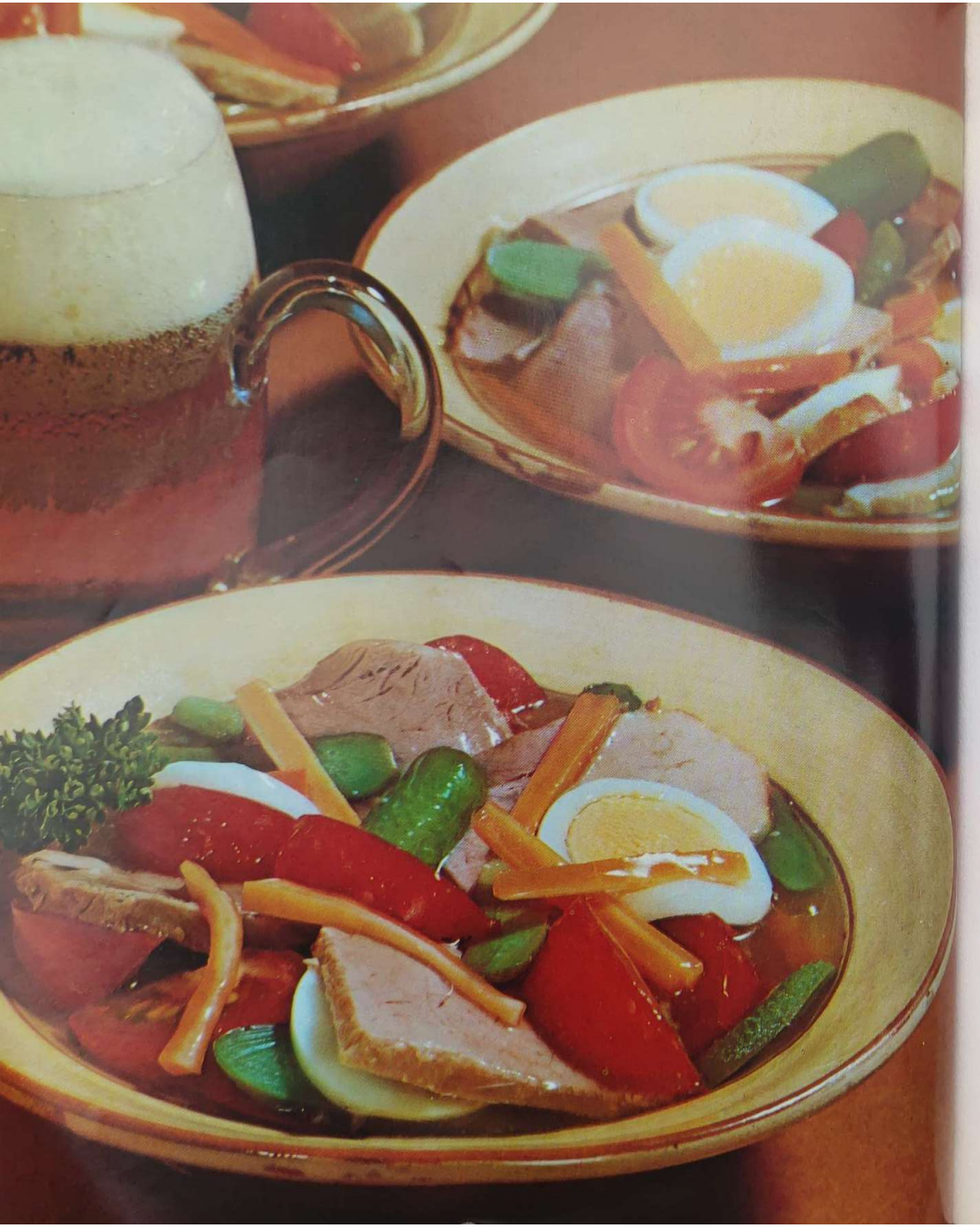
Hrbat i butove narežemo na komade, kratko ih propečemo na vrućem maslacu a zatim pirjamo kao teletinu (vidi str. 60). Meso možemo iznijeti na stol zajedno s pečurkama pirjanim na maslacu.

750 g mesa od kunića, ostale sastojine kao za prženu janjetinu (vidi str. 78)

Prženi kunić

Meso od kunića narežemo na komade, paniramo ih i pržimo jednako kao što je to navedeno u receptu za prženu janjetinu na str. 78.

Različita jela od svinjetine: punjena svinjska prsa (str. 70); lonac s porilukom (str. 267); srpsko meso s rižom (str. 257); meso s curryjem (str. 71) →



Ragu od kunića

Glava, vrat,
meso s trbuha,
prednje noge,
srce, pluća,
ostale sastojine kao za
zečji paprikaš (vidi str. 112)

Dijelove kunića prikladne za ragu možemo isto tako pripremiti kao što smo pripremili dijelove zeca za zečji paprikaš (vidi str. 112). Prema receptu za zeca na pikantan način možemo prirediti i čitavog kunića narezanog na komade tako da dobijemo fini ragu.

IZNUTRICA

U iznutricu ubrajamo jetra, srce, pluća, slezenu, oparnjak i bubrege, ali isto tako i jezik i mozak te teleće žlijezde što ih sladokusci veoma cijene. Sadržaj hranjivih supstancija je u iznutrici veoma velik, a osobito kod jetara. Jela priređena od iznutrice najčešće se naglo prigotavljaju pa ih zbog toga volimo prigotavljati onda kad nemamo mnogo vremena. Najviše je tražena i zbog toga najskuplja teleća iznutrica.

Fileki

500 g fileka,
4 žlice ulja,
2 glavice luka,
1–2 česna češnjaka,
2 žlice ekstrakta od rajčica,
papar, peršun,
1 čaša bijelog vina,
1 žlica brašna,
po volji nastruganog sira,
sol

Pod nazivom fileki razumijevamo goveđi želudac. Možemo ga kupiti očišćenog i dobro ispranog, ponekad čak i kuhanog i narezanog. Sirove fileke temeljito operemo, namočimo ih u slanu vodu s octom pa ih kuhamo 2½ do 3 sata i narežemo tanko kao rezance. Narezane fileke propržimo na vrućem ulju zajedno s fino sasjeckanim lukom i zdrobljenim češnjakom, dodamo ekstrakt od rajčica, posolimo i popaprimo. Zatim ih zalijemo bijelim vinom i pola sata tušimo. Umaku dodamo razmućeno brašno pa ga pospemo peršunom i nastruganim sirom.

Jezik u umaku

1 teleći jezik
ili 2 svinjska jezika,
slana voda za kuhanje
Za umak:
50 g maslaca (1 ploška slanine,)
30 g brašna, 1 žličica luka,
½ l tekućine,
1 žličica ekstrakta od rajčica,
1 žličica kapara, 2 žlice vrhnja,
limunov sok ili vino

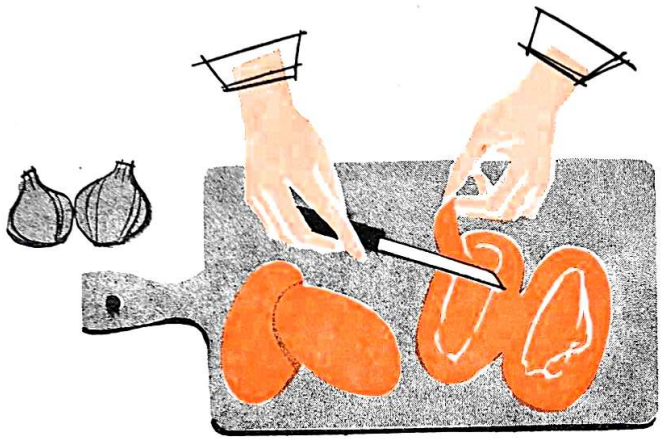
Jezik operemo, stavimo ga u zavrelu slanu vodu i kuhamo dok ne omekša (otprilike 1½ sat). Dok je još vruć ogulimo mu kožu i narežemo ga na tanke ploške. Od masti, sitno narezane slanine, brašna i luka spržimo svijetli zapržak, prelijemo ga tekućinom u kojoj se jezik kuhao i ostavimo da još jednom dobro provre. Dodamo ekstrakt od rajčice, vrhnje, kapare i limunov sok ili bijelo vino pa u taj umak stavimo ploške jezika. Ploške jezika možemo također svrstati na zagrijanom pladnju, obložiti ih pečurkama a umak iznijeti odvojeno. Prilozi: pire od krumpira, rezanci, pire od graška uz goveđi jezik.

Kisela jetra

500 g telećih ili svinjskih jetara,
40 g masti (ili polovinu
od toga slanine),
1 glavica luka,
1 žlica brašna, ¼ l bujona,
3 žlice kiselog vrhnja,
malo octa i vina,
sol, mažuran

Jetra operemo, ogulimo im kožicu i narežemo ih na tanke listove. Na vrućoj masti tušimo luk i dodamo jetra. Kad jetra više nisu krvava, pospemo ih brašnom i još malo pržimo. Zatim dolijemo malo vrućeg bujona i kiselog vrhnja, octa i vina, dodamo mažuran i jetra tušimo dok ne omekšaju. Posolimo ih tik prije nego što ih iznesemo na stol. Prigotavljamo ih svega 10 do 15 minuta.

← Meso u aspiku (recept na str. 92)



500 g telećih
ili svinjskih bubrega,
50 g masti i slanine,
1 glavica luka,
2 žlice brašna,
1/4 l bujona,
papar, mažuran,
3 žlice kiselog vrhnja,
ocat, sol

Kiseli bubrezi

Bubrege operemo, ogulimo im kožicu, izrežemo mokraćne kanale pa bubrege na nekoliko sati stavimo u mlijeko. Zatim ih narežemo na tanke ploškice. Na vrućoj masti i na slanini narezanoj na kockice propržimo luk. Zatim dodamo bubrege, pospemo ih brašnom, ostavimo da dobiju smeđastu boju i polako im prilijemo bujon. Začinimo ih paprom, mažuranom i octom, pa ih ostavimo da se u pokrivenoj posudi pirjaju 8 do 10 minuta. Zatim dodamo vrhnje a posolimo tek na kraju. Prilozi: prženi krumpir, salate.

500 g gljiva
(vrganja, pečurki, lisičica),
50 g maslaca,
luk, peršun,
1 česno češnjaka,
sol, papar,
1 teleći mozak,
3 jajeta,
2 žlice mlijeka

Mozak s gljivama

Gljive očistimo, operemo i grubo skošemo. Sitno sasjeckan luk, češnjak i peršun propržimo na vrućem maslacu, dodamo sasjeckane gljive, posolimo, popaprimo i pržimo još 15 minuta. Mozak stavimo u vodu, blanširamo ga kako je već rečeno, ogulimo mu kožicu i sasjeckamo ga. Dodamo ga gljivama pa sve zajedno još jednom propržimo. Jaja razmutimo s mlijekom i solju pa ih prelijemo preko mozga i ostavimo da se skrutnu uopće ne miješajući. Gotovo jelo pospemo sitno sasjeckanim peršunom i iznesemo ga na stol na zagrijanom pladnju. Prilog: salata.

2–3 teleća mozga,
1 l slane vode
Za umak:
50 g maslaca,
40 g brašna,
voda u kojoj smo
namakali mozak,
limunov sok,
1 žumanjak,
2 žlice vrhnja,
worcester-umak,
50 g nastruganog sira, sol

Mozak u svijetlom umaku

Mozak namočimo, blanširamo (stavimo u hladnu vodu i zavremo, vodu odlijemo a mozak prelijemo hladnom vodom). Kad se ohladi, ogulimo mu kožicu i narežemo ga na male kocke. Od maslaca i brašna spržimo svijetli zapržak, prelijemo ga vodom u kojoj se kuhao mozak, posolimo i ostavimo da dobro provrije. Dodamo žumanjak, vrhnje, limunov sok, worcester-umak i polovinu nastruganog sira. Prije nego što jelo iznesemo na stol stavimo mozak narezan na komadiće u umak i pospemo ga preostalim sirom. Prilozi: rezanci, pire od krumpira, zelena salata.

Nabodena teleća jetra

Jetra operemo, ogulimo im kožicu, narežemo ih na ploške i nabodemo slaninom. Zatim ih uvaljamo u brašno pa ih s obje strane kratko propečemo na vrućoj masti s lukom. Dolijemo malo vruće tekućine (vina) i vrhnja. Posolimo ih i dodamo im limunova soka tek neposredno prije nego što ih iznesemo na stol. Priređujemo ih 10 do 15 minuta.

500 g telećih jetara,
30 g slanine, 2 žlice brašna,
40 g masti,
1 glavica luka,
limunov sok,
malo tekućine (vina),
2 žlice kiselog vrhnja,
sol

Pečena pileća jetra

Nježna pileća jetra peku se s lukom na vrućem maslacu. Kad su pečena, posolimo ih i dodamo papar ili papriku. Možemo ih prirediti također na isti način kao teleća jetra s jabukama.

Pečena teleća jetra s jabukama

Jetra operemo, ogulimo im kožicu i narežemo ih na ploške. Sitno narezan luk propržimo na vrućoj masti pa dodamo jetra i jabuke narezane na ploške. Jetra pečemo s obje strane, dolijemo malo vrućeg bujona (eventualno i jednu čašu jabukovače). Pečemo ih 5 minuta a tek onda posolimo i začinimo. Umaku dodamo vrhnje. Prilozi: riža, povrće, salata.

500 g telećih
ili svinjskih jetara,
40–60 g masti,
2 glavice luka,
2 jabuke,
papar, mažuran,
malo bujona,
kiselo vrhnje,
sol

Plućica na kiselo

Plućica stavimo u vruću tekućinu i kuhamo ih jedan sat. Zatim ih izvadimo, stavimo između dvije daščice i odozgo položimo uteg. Kad se ohlade, narežemo ih na tanke trake u obliku rezanaca. Od masti i brašna spržimo osrednje tamni zapržak i polako mu prilijemo tekućinu. Dodamo plućica pa ih četvrt sata kuhamo. Dobro je da plućica skuhamo dan ranije, jer se onda mogu lakše rezati. Prilozi: okruglice od žemički, slani krumpir.

750 g telećih
ili svinjskih plućica
Tekućina
za kuhanje:
2 l vode, sol, 1/8 l octa,
1 doza začina, 1 glavica luka,
1 ploška limuna
Za zapržak:
60 g masti, 60 g brašna,
1 l tekućine

500 g telećih jetara
Za paniranje:
brašno, jaje, mrvice,
mast za prženje, sol

Pržena teleća jetra

Jetra operemo, skinemo im kožicu i narežemo ih na ploške. Najprije ih uvaljamo u brašno, a zatim u razmućeno jaje i mrvice. S obje strane ih pržimo na vrućoj masnoći dok ne zažute i tek onda posolimo. Na stol ih iznosimo s ploškama limuna.

375 g svinjskih bubrega,
1 mozak,
1 glavica luka,
60 g masti,
sol, papar,
paprika, mažuran

Prženi teleći bubrezi s mozgom

Bubrege operemo, ogulimo im kožicu, odstranimo mokraćne kanale pa bubrege na nekoliko sati stavimo u mlijeko. Narežemo ih na ploškice. Mozak poparimo, ogulimo mu kožicu pa ga grubo sasjeckamo. Sitno narezan luk propržimo na masti, dodamo bubrege, naglo ih propržimo, dodamo mozak i ostavimo da se 10 do 15 minuta prži s bubrezima. Ako je potrebno, dolijemo posve malo vode, začinimo i posolimo.

1 teleći jezik
ili 2 svinjska jezika,
slana voda
za kuhanje
Za paniranje:
brašno, jaje, mrvice,
mast za prženje

Prženi teleći jezik

Jezik kuhamo otprilike 1½ sat u slanoj vodi dok ne omekša. Prelijemo ga hladnom vodom i ogulimo mu kožu dok je još vruć. Narežemo ga na podjednako debele ploške pa ga najprije uvaljamo u brašno, a zatim u razmućeno jaje i mrvice. S obje ga strane pržimo na vrućoj masti dok ne zažuti. Na stol ga iznosimo obloženog ploškama limuna. Prilozi: salata od krumpira, zelene salate, povrće.

2 teleća mozga
ili teleće žlijezde,
1 l slane vode, sol
Za paniranje:
brašno, jaje, mrvice,
obilno masti za prženje

Prženi teleći mozak ili pržene teleće žlijezde

Mozak ili žlijezde namočimo, blanširamo ih (to jest, stavimo ih u hladnu slanu vodu, pa vodu zavremo, mozak izvadimo i prelijemo ga hladnom vodom). S mozga ili žlijezda skinemo kožicu, razrežemo ih na komade i posolimo. Najprije ih uvaljamo u brašno, zatim u razmućeno jaje i mrvice pa ih s obje strane pržimo na obilno vruće masti dok ne zažute. Garniramo ih ploškama limuna. Prilozi: salata od krumpira, zelena salata.

2 teleća mozga,
1 l slane vode,
40 g maslaca,
peršun,
1 mala glavica luka,
sol, papar,
4 jaja

Prženi teleći mozak s jajima

Mozak namočimo i blanširamo ga kao što je to rečeno u receptu za prženi mozak, skinemo mu kožicu i grubo ga sasjeckamo. Na vrućem maslacu propržimo sitno sasjeckan luk i peršun, dodamo sasječen mozak, posolimo, popaprimo i pustimo da se dobro sprži (15 minuta). Zatim razmućena jaja prelijemo preko mozga i ostavimo ih da se ukrute. Na stol iznosimo mozak na vrućem pladnju posut fino sasjeckanim peršunom. Uz to poslužujemo zelenu salatu.

Inačica: jaja možemo slupati na prženi mozak kao da pečemo jaja na oko i ostaviti ih da se skrutnu bez miješanja.

1 sušeni volovski jezik,
slana voda za kuhanje

Sušeni volovski jezik

Sušeni volovski jezik stavimo u hladnu vodu, zavremo je i jezik kuhamo dok ne omekša (2 do 4 sata), a zatim ga uronimo u hladnu vodu. Kožu ogulimo, a jezik narežemo na ploške. Na isti način možemo prirediti i svježi volovski jezik, samo što se on kraće vrijeme kuha. Prilozi: pire od graška ili pire od krumpira i mlado povrće. Tanko narezan, volovski je jezik prikladan i za hladne nareske odnosno uz umak od kapara i srdjela.

500 g telećih jetara,
50 g masti,
2 glavice luka,
malo paprike,
1 žlica ekstrakta
od rajčice,
malo vrućeg bujona,
1 žlica brašna,
3 žlice kiselog vrhnja,
2 žlice crnog vina,
4 žlice nastruganog
parmezana, sol

Teleća jetra na talijanski način

Jetra operemo, ogulimo im kožicu i narežemo ih na ploške. Na vrućoj masti propržimo luk, dodamo papriku, a zatim jetra pa ih pečemo s obje strane dok više ne budu krvava. Dodamo ekstrakt od rajčica (ili dvije sirove rajčice), zalijemo i pirjamo dok sve ne omekša. Brašno razmutimo s vrhnjem i dodamo umaku pa ga posolimo i dolijemo mu crno vino. Prije nego što jelo iznesemo na stol, pospemo ga nastruganim parmezanom. Priređujemo ga 10 do 15 minuta. Prilozi: špageti.

2 teleća mozga
ili 2 teleće žlijezde,
1 l slane vode,
40 g masti,
3 žlice brašna,
3 žlice vrhnja,
malo bujona
Po volji:
1 lovorov list,
limunov sok,
malo šećera,
vino, sol

Tušeni teleći mozak ili teleća žlijezda

Mozak ili žlijezdu namočimo, blanširamo je kao što je to navedeno u receptu za prženi mozak ili pržene žlijezde, skinemo s njih kožicu, razrežemo ih na komade, posolimo i uvaljamo u brašno. Pržimo ih s obje strane na vrućoj masti dok ne dobiju smeđu boju, dodamo vrhnje i još malo pržimo. Dolijemo malo bujona, dodamo lovorov list i 20 minuta tušimo. Umaku dodamo limunov sok, vino, šećer i sol. Tušeni mozak i tušenu žlijezdu svrstamo na pladanj i pospemo sasjeckanim jajetom.
Prilozi: krumpir, poriluk.

1 teleće srce
ili 2 svinjska srca,
ili ½ goveđeg srca,
sol, papar,
50 g slanine,
30 g masti,
1 glavica luka,
1 mrkva,
1 lovorov list,
1 rajčica,
1 ploška limuna,
bujon za zalijevanje,
1 žlica brašna
ili kuglica maslaca,
3 žlice kiselog vrhnja,
crno vino

Tušeno teleće srce

Srce operemo i prerežemo po polovini. Nataremo ga solju i paprom, nabodemo slaninom ili ovijemo ploškama slanine. Preostalu slaninu narezanu na kockice zagrijemo zajedno s mašću pa na njoj propržimo srce s dodacima i prilijemo malo bujona. Zatim ga 30 do 40 minuta pirjamo češće zalijevajući. Brašno razmutimo s vrhnjem i umaku dodamo mješavinu ili mu dodamo kuglicu maslaca i prilijemo crno vino. Goveđe srce treba dulje vremena pirjati. Prilozi: rezanci, jela od krumpira, povrće.

MESNO TIJESTO

Za ta se jela redovito upotrebljava mljeveno ili sasjeckano meso. Ne samo što ih voli domaćica jer su jeftina i većinom se brzo dogotavljaju, već ih vole i članovi obitelji jer ih možemo raznoliko i pikantno začiniti. Mesno tijesto prikladno je za punjenje povrća, mesa, peradi, tjestenine i drugog. Češnjak je izvrstan začin za mesno tijesto. Osim s paprom i solju mesno tijesto obično začinimo mažuranom. Da bi mješavina bila rahlija, dodamo joj namočenu žemičku ili mrvice od žemičke.

Mljeveno se meso brzo kvari pa mora u času kad ga kupujemo biti potpuno svježe. Treba ga odmah i potrošiti. Najbolje je da kod mesara odaberemo one komade mesa koji nam se sviđaju i zatražimo od njega da ga pred nama samelje. Kosano bi meso trebalo najprije vlažnim rukama dobro izmijesiti pri čemu mu se dodaje malo soli. Od toga postaje nježno i mekano.

375 g ostataka od mesa,
50 g masti (slanine),
1 glavica luka, 2 žlice brašna,
½ l bujona (vina), sol, ocat,
1 klinčić, 1 lovorov list,
1 ploška limuna,
ekstrakt od rajčica, vrhnje

Haše

Sitno sasjeckan luk pržimo na vrućoj masti dok ne zažuti a zatim dodamo meso protisnuto kroz aparat za mljevenje mesa da se i ono prži. Oprašimo brašnom, pržimo do kraja i prilijemo tekućinu. Dodamo začine i dobro provremo. Umaku možemo zbog boljeg okusa dodati ekstrakt od rajčica i vrhnje. Prilozi: jela od krumpira ili tjestenina.

Osnovni recept

kao za kosanu pečenku
(vidi str. 88),
nekoliko sasjeckanih sardina
Za umak:
40 g masti, 40 g brašna,
1 žličica luka, ½–¾ l tekućine,
limunov sok, 1 žlica kapara,
2 žlice kiselog vrhnja,
1 žumanjak,
malo bijelog vina, sol

Kenigsberške okruglice

Izradimo mesno tijesto pa mu primiješamo nekoliko sitno sasjeckanih sardina i od mase izradimo male okruglice. Od masti (slanine), brašna i luka izradimo svijetli zapržak i njime prelijemo okruglice. Dodamo sol, limunov sok i kapare pa okruglice stavimo u zavreli umak; u njemu ih 25 do 30 minuta oprezno kuhamo. Umaku dotjeramo okus dodajući mu vrhnje, žumanjak i bijelo vino. Prilozi: slani krumpir, salata.
Inačica: okruglice stavimo u zavrelu slanu vodu, skuhamo ih a umaku dolijemo juhu.

1 ploča
smrznutog lisnatog tijesta
ili lisnato tijesto sa sirom
(vidi str. 344)
Za nadjev:
300 g mesa s vrha filea,
75 g mršave suhe slanine,
1 jaje,
1 mala glavica luka,
2–3 žlice mrvica,
3 žlice kiselog vrhnja,
sol, papar,
majčina dušica, peršun

Mesna pasteta

Najprije izradimo nadjev: meso i slaninu protjeramo kroz aparat za mljevenje mesa pa od njih, od jednog jajeta, propršenog luka, mrvica i kiselog vrhnja umijesimo elastično tijesto. Začinimo ga solju, paprom, peršunom i majčinom dušicom. Od zagrijanog lisnatog tijesta (ili lisnatog tijesta s kravljim sirom) razvaljamo dvije ploče tijesta pa plitki oblik za nabujak obložimo jednom pločom tijesta, rub mu uspravimo, na tijesto premažemo mesni nadjev, odozgo položimo drugu ploču tijesta, nekoliko je puta probodemo vilicom i premažemo razmućenim žumanjkom. Pa-stetu pečemo 20 do 30 minuta u vrućoj pećnici. Prilozi: salata, ketchup od rajčica.

Mesne pogačice s vrhnjem

Dobro samljeveno meso prognječimo još sa solju i začinimo paprom, dodamo fino tušeni luk, razmočenu i istisnutu žemičku i jedno jaje pa sve to dobro izmiješamo i čvrsto posolimo. Od tijesta oblikujemo okrugle pogačice, uvaljamo ih u brašno pa ih s obje strane pečemo na vrućem maslacu dok ne postanu lijepo smeđe. Pogačice prelijemo u tavi kiselim vrhnjem pa ih još na 10 minuta stavimo u vruću pećnicu dok vrhnje ne dobije smeđu boju. Možemo im dodati malo ekstrakta od rajčica i ružmarina. Prilozi: pire od krumpira i zelena salata.

750 g samljevene govedine,
1 žemička,
1 sitno narezana
glavica luka,
maslac za pečenje,
1 jaje, sol,
maslac za tušenje,
1 šalica kiselog vrhnja,
1 žličica ekstrakta
od rajčica,
ružmarin, papar

Mesno tijesto

Samljeveno meso prognječimo ovlaženim rukama i s malo soli. Dodamo razmućene i dobro istisnute žemičke. Fino narezan luk i zeleni peršun pržimo na maslacu. Dodamo jaje, sol, papar, ružmarin, muškat, mažuran i nastruganu limunovu koru. Izmiješamo sve dodatke i tijesto dobro obradimo. Tko voli taj okus, dodat će tijestu s mesom malo češnjaka.

Osnovni recept

500 g mljevenog mesa
(od jednakih dijelova
svinjetine, govedine,
teletine,
1–2 stare žemičke,
1–2 glavice luka,
1–2 jaja, peršun,
sol, papar,
ružmarin, muškat,
limunova kora,
mažuran,
češnjak po volji

Njemački biftek

Njemački biftek se u svakoj pokrajini naziva drukčije, tako, na primjer, kosane pogačice, bulete, frikadele i slično.

Izradimo mesno tijesto i od njega oblikujemo okrugle pogačice. Pržimo ih na vrućoj masti u tavi dok s obje strane ne dobiju lijepu smeđu boju.

Mesne pogačice u umaku: možemo ih uvaljati u brašno pa ih zajedno s lukom pržimo na vrućoj masti dok s obje strane ne dobiju lijepu smeđu boju. Malo ih podlijemo i u pokrivenoj posudi pirjamo četvrt sata.

Panirane mesne pogačice: mesne pogačice uvaljamo najprije u brašno, zatim u razmućeno jaje i u mrvice pa ih s obje strane pržimo dok ne postanu lijepo smeđe. Prilozi: povrće, pire od krumpira, salata.

Osnovni recept
za kosanu pečenku
(str. 88),
mast za prženje

Punjeni hljeb od mesnog tijesta

Izradimo mesno tijesto i dodamo dvije žlice mrvica. Masu oblikujemo u duguljasti hljeb pa ga napunimo tvrdo kuhanim oljuštenim jajima i ponovo mu podamo oblik. Zatim ga uvaljamo u brašno i dogotovimo kao kosanu pečenku. Ta se kosana pečenka može osobito dobro rezati hladna ako je pečemo u pećnici u dobro namaštenom četvrtastom obliku. Možemo je upotrijebiti za hladni narezak.

Sastojine kao kod
kosane pečenke
(str. 88),
2 tvrdo kuhana jaja

Osnovni recept
za tijesto s mesom,
brašno za oprašivanje
Za pečenje:
40 g masti i
2 ploške slanine,
1 glavica luka,
1 mrkva,
1 rajčica,
kora od kruha,
¼ l vrućeg bujona,
2 žlice kiselog vrhnja,
1 žličica
škrobnog brašna
ili kuglica maslaca

Kosana pečenka

Mesno tijesto priredimo kao što je to već rečeno i dodamo mu dvije žlice mrvica. Od čitave mase izradimo duguljasti hljeb i uvaljamo ga u brašno. Zatim ga stavimo u tavu na čije smo dno položili ploške slanine, prelijemo ga vrućom masti i dodamo ostale sastojine. Pečemo ga jedan sat u vrućoj pećnici postepeno dodavajući vrući bujon. Neposredno prije nego što će biti dogotovljen, premažemo mesni hljeb vrhnjem i ostavimo ga u pećnici da dobije smeđu boju. Umaku od pečenja dodamo razmućeno škrobno brašno ili kuglicu maslaca. Prilozi: salata od krumpira, povrće ili jela od krumpira, salate.
Inačica: ovijemo li mesno tijesto u svinjsku ili teleću mrežicu odnosno u tanko razvaljano nezaslađeno prhko tijesto ili lisnato tijesto s vrhnjem, pečenka će ostati sočnija. Prhko tijesto premažemo žumanjkom.
Inačica: 100 g slanine ili sušene kobasice protjeramo kroz aparat za mljevenje mesa i izmiješamo s mesnom masom.

500 g samljevene bravetine,
1 šalica kuhane riže,
kopar, peršun,
1 glavica luka,
2 česna češnjaka,
papar, paprika,
ulje za prženje,
200 g gljiva,
maslac za tušenje,
malo juhe, sol

Ruske okruglice od mesa

Samljevenu bravetinu čvrsto progњečimo sa solju (ruke moraju pri tom biti ovlažene) pa ih izmiješamo s kuhanom i ohlađenom rižom. Dodamo sitno narezane začine, sasječen luk i zdrobljeno česno češnjaka, pa obilno posolimo, popaprimo i pospemo crvenom paprikom. Od mase oblikujemo male okrugle pogačice pa ih polako pečemo u obilno vruće masti dok s obje strane ne postanu smeđe. Gljive (lisičice ili pečurke) narežemo na debele ploške, propirjamo ih na maslacu i dolijemo malo bujona pa posolimo i popaprimo. Gljive zajedno s umakom prelijemo preko pečenih okruglica od mesa, ostavimo ih da neko vrijeme stoje i jelo pospemo peršunom.

500 g samljevene teletine,
1 jaje,
sol, papar, muškat,
1 glavica luka, peršun
Za paniranje:
brašno, 1 jaje,
mrvice, mast za prženje

Ruski kotlet

Samljeveno meso čvrsto izgnječimo s jajem, solju, paprom, muškatom, prženim lukom i zelenim peršunom pa posolimo. Oblikujemo pogačice i najprije ih uvaljamo u brašno, a zatim u jaje i u mrvice. Pržimo ih na obilno vruće masti dok ne postanu svijetlosmeđe. Obložimo ih ploškama limuna i zelenim peršunom.

Osnovni recept za
kosano pečenje
(vidi str. 88 gore)
od svinjetine,
mast za prženje,
umak od rajčice
(vidi str. 172)

Svinjske okruglice u umaku od rajčica

Mesno tijesto izradimo kako je to zadano na str. 87, ali samo od svinjetine. Od tijesta oblikujemo male okruglice pa ih pržimo na vrućoj masti dok ne postanu lijepo smeđe i hrustave. Stavimo ih u zagrijanu zdjelu, prelijemo gotovim umakom od rajčica i pospemo nastruganim sirom. Prilog: riža, krumpir, pire od krumpira, makaroni, salata.
Inačica: oblikovane okruglice možemo kuhati u umaku od rajčica a da ih prije toga ne ispržimo.

Hladetine i aspici

Hladetine dobivaju čvrstoću uslijed supstancija koje sadrže ljepila a nalaze se u prvom redu u kostima i u tkivu mladih životinja, kao što su telići i svinje. Dugim kuhanjem telećih i svinjskih nogica u obilno vode rastope se te materije koje sadrže ljepila, a kad se potpuno ohlade, daju one ohlađenoj hladetini određenu čvrstoću. Supstancije ljepila su zdrave i lako probavljive. U kuhinji razlikujemo dvije vrste hladetine:
1. Pravu hladetinu koju dobivamo iskuhavanjem kostiju.
2. Želatinoznu hladetinu ili aspik za koju možemo upotrijebiti bilo kakvu juhu (juhu od kostiju, od mesa, od korjenastog povrća, od povrća, od riba) a zatim juhama dodajemo rastopljenu želatinu ili prašak za aspik da se zgusnu. Ovdje se ljepila potrebna za hladetinu nalaze u želatini, odnosno u prašku za aspik. Želatina treba da je svježa i prozirna. Ne smije imati okus po ljepilu. Ostaci mesa i ribe prikladni su za pripremanje slanih hladetina omiljenih kao predjelo. Slatki aspici ili drhtalice daju nam ljeti izvrstan završetak jela za stolom i osvježuju nas. Aspik se može vrlo dobro upotrijebiti za oblaganje pladnjeva s hladnim nareskom. Trebaju biti toliko čvrsti da se mogu rezati. Ako hladetina nije dosegla potreban stupanj čvrstoće, možemo joj dodati želatinu uslijed čega dobivamo željenu čvrstoću (vidi hladetina od želatine, str. 93). Hladetinu bi trebalo prirediti cio jedan dan prije nego što ćemo je upotrijebiti da bi imala dovoljno vremena da se skrutne. Najbolje je da je stavimo u hladnjak. Na stol je moramo iznijeti hladnu. Uz slane hladetine iznosimo kruh ili prženi krumpir.

Prava hladetina
Aspik

Što treba upamtiti

- Prije nego što hladetinu izlijemo u oblik, moramo ga isprati hladnom vodom.
- S juhe za hladetinu moramo pažljivo skinuti mast i obilno je posoliti.
- Mutnu juhu za hladetinu treba razbistriti (upute za bistrenje juhe slijede kasnije).
- Želatinu namačemo kratko vrijeme u hladnoj vodi, dobro je istisnemo pa je rastopimo u vrućoj tekućini koja ne smije kuhati.
- Kod šarenih aspika moramo pustiti da se svaki sloj odvojeno ohladi.
- Kod garniranja aspika određenih da se istresu iz oblika moramo pripaziti na to da je ukras svrstan kako treba, na primjer da polovine tvrdo kuhanih jaja leže sa žumanjkom okrenutim prema dolje.
- Prije nego što aspik istresemo, odvojit ćemo mu rub od oblika i oblik na trenutak umočiti u vruću vodu.

Hladetina od kostiju

Osnovni recept

2 svinjske nogice,
1 teleća nogica,
1 svinjsko uho,
Za juhu:
2 l vode,
otprilike
¼ l octa,
3 žlice soli,
1 lovorov list,
2 klinčića,
6 zrna papra,
zelenje za juhu,
1 glavica luka

Sve mesne dijelove i kosti operemo pa ih sasiječemo na podjednako velike komade. Stavimo ih u hladnu vodu, dodamo ocat, sol, lovorov list, klinčiće i zrna papra, zavremo i 1 sat kuhamo u zatvorenoj posudi. Tek sada stavimo zelenje za juhu i luk pa kuhamo još pola sata. Zatim juhu procijedimo i dobro posolimo. Kosti s mesom i samo meso položimo na duboki pladanj ispran hladnom vodom. Kad se juha ohladi, skinemo s nje mast, procijedimo je kroz fino cjedilo na komade mesa tako da je meso potpuno pokriveno juhom. Zdjelu stavimo na hladno mjesto da se tekućina stine. Dobro je da hladetinu priredimo već dan ranije jer vrlo dugo treba dok se potpuno ukruti. Želimo li hladetinu istresti iz oblika, mora biti vrlo čvrsta. Ako nije dostigla određeni stupanj čvrstoće, ponovo je zagrijemo i dodamo 1–2 lista želatine, namočene u hladnoj vodi. Želatina ne smije vreti. Prilozi: crni kruh, pečeni krumpir, slani krumpir.

Bistra hladetina

Sastojine kao za hladetinu od kostiju
Za bistrenje:
2 bjelanjka,
1 zdrobljena ljuska od jajeta

Hladetinu priređujemo kao što je to opisano u receptu za hladetinu od kostiju. Kad se tekućina ohladila, skinemo s nje mast i posolimo je. Zatim je ponovo zagrijemo, bjelanjke polučvrsto stučemo pa ih zajedno s opranim i stucanim ljuskama jajeta primiješamo juhi i zavremo je neprekidno miješajući pjenjačom. Zatim lonac skinemo s vatre i ostavimo ga da pokriven kratko vrijeme stoji dok se ne prodere bjelanjkova kožica i ne pokaže bistra juha. Hladetinsku juhu procijedimo kroz fino cjedilo ili poparenu bijelu krpu i prelijemo je preko mesa složenog na tanjuru ili u obliku. Da bismo hladetinu lakše istresli iz oblika, možemo joj dodati želatine da bude gušća. Ovako priređena hladetinska juha može se upotrijebiti za sve slane hladetine.

Aspik

Hladetinu možemo prirediti i od praška za aspik koji se gotov dobiva u trgovini. Upotrebljavamo li prašak za aspik, moramo se pridržavati uputa navedenih na omotu.

Hladetina od pečenja

Sastojine spomenute u receptu za bistru hladetinu (vidi str. 90)
Sadržaj:
ostaci mršavoga pečenog mesa
Za ukras:
tvrdo kuhana jaja,
rajčice, krastavci

Priređuje se jednako kao i bistra hladetina (str. 90). Meso narežemo na komade (bez kostiju) i položimo ga na duboke tanjure ili pladnjeve isprane hladnom vodom pa ga ukrasimo jajima, rajčicama i krastavcima. Sve to prelijemo razbistrenom hladetinskom juhom, tako da je meso njome potpuno pokriveno. Tanjure stavimo na hladno mjesto da se hladetina skrutne. Umjesto prave hladetine možemo upotrijebiti i želatinsku hladetinu ili aspik.

Hladetina od svinjske glave

½ svinjske glave
s jezikom,
2 svinjske noge,
2 l vode,
¼ l octa,
2 žlice soli,
1 lovorov list,
2 klinčića,
6 zrna papra,
zelenje za juhu,
1 glavica luka,
3 mala paprena krastavca

Dobro očišćenu svinjsku glavu, jezik i nogice stavimo u hladnu vodu, dodamo sol, ocat, lovorov list, klinčiće i zrna papra, zavremo i ostavimo da jedan sat kuhaju. Zatim dodamo zelenje za juhu i luk pa kuhamo još pola sata. Juhu ocijedimo i dobro posolimo. Meso odvojimo od kostiju, jeziku ogulimo kožu i sve narežemo na kockice. Primiješamo im paprene krastavčiće također narezane na kockice. Mješavinu stavimo u oblik za aspik ispran hladnom vodom ili u male oblike za porcije. Ponajprije ostavimo hladetinsku juhu da se ohladi i skinemo s nje sloj masti. Zatim je još neko vrijeme kuhamo da joj smanjimo količinu, procijedimo je kroz cjedilo i njome prelijemo začinjeno meso za hladetinu. Na jedan je dan stavimo na hladno mjesto, a prije nego što je iznesemo na stol istresemo je iz oblika. Prilozi: prženi krumpir ili kruh.

Male hladetine

100 g mesa
od morskih račića,
1 mala doza pečurki,
150 g mršavih
ostataka od mesa,
2 tvrdo kuhana jaja
narezana na ploške,
1 žlica kapara,
1 žlica lučica,
kolutići od inćuna,
3 paprena krastavca,
2 žlice mladog graška,
Za hladetinsku juhu:
¼ l mesne juhe,
1 čaša bijelog vina,
1–2 žlice octa,
malo soli,
malo šećera,
6 listova
bijele želatine

Male oblike za hladetinu isperemo hladnom vodom pa u njih pažljivo i s malo mašte svrstamo meso od morskih račića, pečurke, ostatke mesa narezane na kocke (perad, teletinu, divljač, jezik), ploške tvrdo kuhanih jaja, kapare, sitne lučice, u kolutiće uvijene slane inćune, sitno narezane paprene krastavce i mladi grašak. Možemo, uostalom, upotrijebiti i druge materije osim onih što smo ih ovdje naveli. Može se iskoristiti sve, svi prikladni ostaci, meso, riba i povrće. S bistre mesne juhe skinemo masnoću, juhu izmiješamo s vinom i dodamo ocat, sol i šećer. Želatinu namočimo u hladnoj vodi. Juhu još jednom zavremo i želatinu rastopimo u vrućoj tekućini samo što ona više ne smije vreti. Tekućinu ostavimo da se malo ohladi a zatim je procijedimo. Polako je ulijemo u napunjene male oblike za hladetinu i stavimo ih u hladnjak. Prije upotrebe istresemo hladetinu iz oblika. Možemo je poslužiti kao predjelo s majonezom i toastom. Na isti se način priređuju i male hladetine s povrćem. U tu svrhu upotrebljavamo šparoge, mladi grašak, mrkvu, cvjetaču i drugo. Usitnjeno povrće najprije tušimo u slanoj vodi dok ne omekša a zatim ga ostavimo da se ohladi.

Mesna hladetina

(slika u boji uz str. 81)

Osnovni recept
za hladetinu od kostiju
(vidi str. 90),
500 g mršave svinjetine

Pripremanje se kao i hladetina od kostiju. Svinjsko meso mora 1 do 1½ sat kuhati u juhi. Zatim ga narežemo na komade (kosti i uho se ne koriste). Meso položimo na duboke tanjure ili pladnjeve temeljito oprane hladnom vodom, a uz to stavimo kao ukras i tvrdo kuhana jaja, rajčice, kisele krastavce i kuhanu mrkvu. Hladetinsku juhu s koje smo skinuli masnoću i koja se u međuvremenu ohladila prelijemo preko mesa dok ono nije potpuno pokriveno juhom pa je stavimo na hladno mjesto. Juhu možemo po volji razbistriti, kako je već rečeno.

Raznobojni aspici

Sastojine kao što su navedene
u receptu za
bistru hladetinu
(vidi str. 90)
Sadržaj:
hladna piletina,
divljač,
jezik,
meso,
mršava šunka
Za ukras:
kuhane glavice
šparoga,
ružice cvjetače,
grašak,
rotkvice,
ploške rajčica,
tvrdo kuhana jaja,
kiseli krastavci,
kapari

Priredimo hladetinsku juhu kao što je to navedeno u receptu za bistru hladetinu (str. 90). Male oblike za aspike isperemo hladnom vodom pa ih iznutra prelijemo slojem razbistrene hladetinske juhe debelim 1 cm i ostavimo da se hladetina ukruti. Na to dolazi ukras od ploški tvrdo kuhanih jaja, rajčica, krastavaca, rotkvica i povrća, sve lijepo svrstano. Ukras učvrstimo s pomoću nekoliko kapljica hladetinske juhe i ponovo ostavimo da se ukruti. Kad se sve ukrutilo, prelijemo hladetinskom juhom i ostavimo da se stvrdne. Zatim na to položimo meso odrezano prema obliku, pa i njega učvrstimo s pomoću hladetinske juhe, ostavimo juhu da se ukruti i ponovo prelijemo slojem hladetinske juhe. Taj proces ponavljamo dok oblik nije pun. Kao posljednji sloj ponovo dolazi hladetina. Važno je da se sloj hladetine uvijek skrutne prije nego što na njega položimo ukrase, odnosno zalijemo ga hladetinskom juhom. Za tu vrstu hladetine prikladna je samo razbistrena hladetinska juha. Umjesto prave hladetinske juhe možemo upotrijebiti također želatinsku hladetinu ili aspik (vidi str. 93). Prije nego što aspik istresemo iz oblika, moramo mu malo osloboditi rubove i na trenutak ga umočiti u vruću vodu da lakše ispadne iz oblika. Uz takav aspik iznosimo bijeli kruh.

Riblja hladetina

Hladetina od kostiju
(vidi str. 90)
ili želatinska hladetina,
ostaci kuhane ribe,
limunov sok,
kuhana mrkva,
ploške rajčice,
tvrdo kuhana jaja,
kapari, sol

Priredimo hladetinsku juhu prema osnovnom receptu na str. 90 ili želatinsku hladetinu. S ostataka ribe skinemo kožicu i izvadimo kosti pa ih kratko vrijeme ostavimo posoljene. Na njih nakapljemo malo limunova soka. Zatim ih lijepo svrstamo na pladanj ispran hladnom vodom i ukrasimo mrkvom, ploškama rajčice, tvrdo kuhanim jajima i kaparima. Prelijemo ih procijeđenom hladetinskom juhom s koje smo skinuli masnoću ili želatinskom hladetinom (priređenom s ribljim temeljcem), tako da su komadi ribe potpuno pokriveni juhom. Pladanj stavimo na hladno mjesto, da se hladetina potpuno ukruti.

Sušeni goveđi jezik u hladetini

Sastojine kao što su navedene
u receptu za bistru hladetinu
(vidi str. 90)
Sadržaj:
sušeni
skuhani goveđi jezik
narezan na tanke ploške

Hladetinu pripremamo kao što je navedeno u receptu za bistru hladetinu (str. 90). Pladanj za meso ispran hladnom vodom prelijemo tankim slojem hladetinske juhe i ostavimo je da se ukruti. Zatim na taj sloj položimo u obliku ribljih ljuski ploške jezika, ukrasimo ih krastavcima i ploškama jajeta i sve to učvrstimo s pomoću nekoliko kapi hladetinske

juhe pa ostavimo da se ukruti. Zatim dolijemo toliko hladetinske juhe da su ploške jezika njome dobro pokrivene. Pladanj stavimo na hladno mjesto da se hladetina potpuno ukruti. Umjesto prave hladetinske juhe možemo upotrijebiti i želatinsku hladetinu (str. 93) ili aspik.

Za ukras:
krastavci,
tvrdo kuhana jaja

Slatki aspici

(vidi str. 313)

Želatinska hladetina

1 l hladetinske juhe,
12–15 listova
bijele želatine
Za bistrenje:
1 bjelanjak,
1 stucana ljuska od jajeta

Uz pomoć želatine možemo kao nadomjestak za pravu hladetinu prirediti želatinsku hladetinu. U tu svrhu upotrebljavamo bilo koju juhu, na primjer mesnu ili riblju juhu, juhu od kostiju ili povrća. S nje treba uvijek temeljito skinuti mast i dobro je posoliti. Da dobije određeni okus, možemo joj dodati octa, vina, limunov sok, kocku magija ili koju drugu kocku za juhu, već prema tome što ulažemo u hladetinu. Juhu možemo razbistriti pomoću bjelanjka i tucane kore od jajeta kako je to razjašnjeno na str. 90.
Želatinu namočimo u hladnoj vodi. Juhu zagrijemo, namočenu želatinu istisnemo i stavimo u vruću juhu, ali juha ne smije vreti. Miješamo dok se želatina potpuno ne rastopi. Želatinsku hladetinu možemo upotrijebiti za sve slane hladetine.

Perad i pernata divljač

Domaća perad

Vrste i upotreba

Potrošnja mesa od peradi se sve više povećava. Razlozi za to su jasni: meso od peradi je razmjerno jeftino. Na tržište dolazi, drukčije nego što je dolazilo ranije, gotovo sasvim pripremljeno za pečenje. Zahvaljujući tehnici dubokog smrzavanja možemo perad najbolje kakvoće kupiti gotovo u svako doba godine. Potrošači najradije kupuju piliće. Tovljeni pilići (poulets) su posebno hranjeni mladi pilići. Prodaju se u dobi od 8 do 14 tjedana, a teški su između 700 i 1200 g. Oni su najprikladniji za pečenje na grilu. Poulardi su mladi pilići osobito brzog rasta i mesnati. Njih kolju u dobi od 12 do 16 tjedana a teški su 1200 do 1800 g. Meso im je veoma nježno i daje izvrsnu pečenku, ali za prireĎivanje na grilu prikladniji su nešto manji tovljeni pilići.

Mlade golubove pečemo većinom punjene, da bismo dobili punu porciju. Stari golubovi se pirjaju ili upotrebljavaju za prireĎivanje juhe.

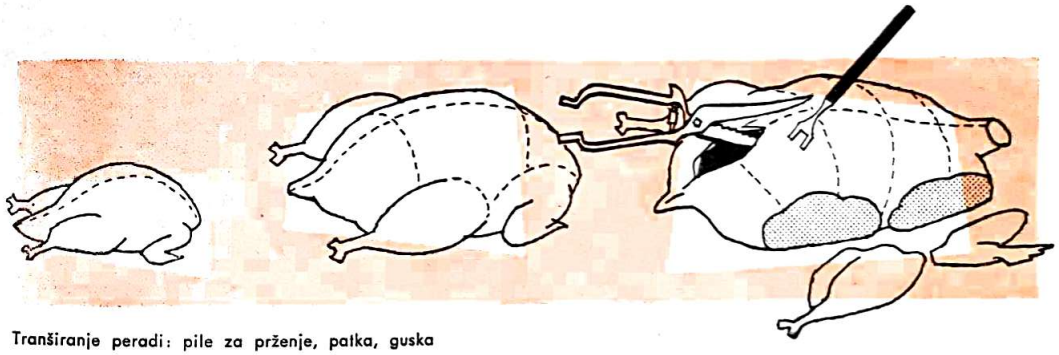
Mlade tovljene patke dolaze na tržište stare 8 do 9 tjedana a teške su otprilike 1500 g. One su osobito mekane, nisu masne i prireĎuju se kratko vrijeme. Zrelije tovljene patke su teže pa dosežu težinu od 1700 do 2500 g i trebaju razmjerno više vremena dok ne omekšaju.

Guske dolaze na tržište kao mlade tovljene guske i kao tovljene guske pa im je prema tome vrijeme prireĎivanja kraće ili dulje.

Puran dolazi u trgovinu uglavnom smrznut. Meso mu je bijelo i mekano. U Americi je puran najomiljenije pečenje za svečane prilike. Ima ih manjih, većih i veoma velikih pa prema tome treba i proračunati koliko ćemo ih dugo peći. Meso purica dolazi na tržište narezano (bataci, prsa). Kokoši za juhu su jeftine. Treba da su mesnate ali ne tuste. Kuhane daju vrlo ukusna jela u obliku frikasea, salate od peradi, jela u loncu, juhe i drugo. Kokošja juha je osobito cijenjena.

Pripremanje peradi

Danas se perad kupuje pretežno već pripremljena za pečenje. Ne moramo, dakle, donositi potanje upute o klanju, čišćenju i čupanju perja. Smrznutu perad ostavimo u kuhinji da se polagano otopi. Što je komad veći, to dulje vremena treba da se otopi. Pile omekša otprilike nakon 5 sati ali velikog purana ili gusku moramo već dan ranije izvaditi iz škrinje za smrzavanje kako bi slijedećeg dana bili spremni za pečenje. Moramo li ubrzati zagrijavanje, najbolje je da perad stavimo pod tekuću vodu.



Tranširanje peradi: pile za prženje, patka, guska

Ako je perad jako tusta, najprije ćemo odstraniti masnoću na trtici. Želimo li, možemo je posebno spržiti. Obje svijetle žlijezde iznad nečistnice treba odrezati. To je posebno važno kod ptica vodarica (guska, patka). Vrat, krila i iznutricu možemo upotrijebiti za ragu, a jetra, srce i želudac često koristimo za nadjev od žemički. Jetra od peradi su veoma nježna pa ih možemo prirediti jednako kao teleća jetra.

Perad moramo iznutra i izvana temeljito oprati pod tekućom vodom, ocijediti i obrisati. Prije nego što je stavimo peći treba je iznutra i izvana natrti solju, a iznutra također i paprom. Samo krupnu perad (puran, guska) solimo već dan prije. Prije nego što perad stavimo da se peče, treba je dresirati, to jest položiti krila unakrst, pritisnuti batake uz tijelo i po potrebi ih svezati.

Što treba upamtiti

- Za pečenje je prikladna mlada perad. Dok se peče, treba je marljivo zalijevati sokom. Iz početka je pečemo na jakoj vatri a zatim do kraja na slaboj.
- Tustu perad (gusku, patku) stavimo u posudu za pečenje s malo zavrele vode. Voda malo-pomalo izvuče masnoću iz mesa. Dok pečemo, vadimo mast iz soka da nam masnoća ne bi zagorjela.

- Mršavu perad prelijemo vrućim maslacom ili je kratko propečemo na maslacu. Tek kad sok od pečenja dobije smeđu boju, dolijemo malo vruće tekućine.
- Pečenka će postati lijepo hrustava ako je posljednjih pola sata dovršimo na roštilju. Mršavu perad pri tom premazujemo maslacom, a tustu škropimo hladnom vodom.
- Punjenu perad treba dulje pripremati od nepunjene.
- Umaku od mršave peradi možemo dodati kuglicu maslaca.

Golubovi punjeni i pečeni

3–4 mlada goluba,
60 g maslaca,
3/8 l juhe, sol,
po volji ploške slanine
Dodaci za nadjev:
2 žemičke,
1–2 jaja,
luk i peršun,
sol, papar,
mažuran,
jetra, srce,
želudac,
1 žlica mrvica

Pripremljene golubove operemo pa ih iznutra i izvana nataremo solju, kratko ih pečemo na vrućoj masti i po volji obložimo ploškama slanine. Malo-pomalo dodajemo im vrući bujon pa ih 45 minuta pečemo u u pećnici često ih zalijevajući. Pečene golubove svrstamo na zagrijanom pladnju čitave ili razrezane po polovini i obložimo ih peršunom. Možemo ih prije pečenja nadjenuti. Nadjev: žemičke namočimo i istisnemo. Jetra, srce i želudac fino sasjeckamo i zajedno s istisnutim žemičkama protjeramo kroz aparat za mljevenje mesa. Sitno narezan luk i peršun propržimo na maslacu i dodamo jaje, začine i mrvice. Zatim sve zajedno izmiješamo i dobro posolimo. Tim nadjevom napunimo golubove i zašijemo ih. Prilozi: salata od krumpira, zelena salata.

Pirjani golub

3–4 goluba, sol
Za tušenje:
30 g maslaca,
30 g slanine,
1 glavica luka,
1 mrkva,
1/2 l bujona,
1 ploška limuna,
1 žlica kiselog vrhnja,
1 kuglica maslaca

Pripremljene golubove operemo pa ih izvana i iznutra nataremo solju. Kratko ih pečemo na vrućoj masti na kojoj smo spržili narezanu slaninu i mrkvu a zatim malo zalijemo. Dodamo srce, jetra i želudac te plošku limuna pa sve to pirjamo u pokrivenoj posudi 45 minuta postepeno dodavajući tekućinu. Soku od pečenja dodamo vrhnje i kuglicu maslaca. Starije golubove treba dulje pripremati. Možemo ih na nekoliko dana staviti u rasol od octa pa taj rasol kasnije upotrijebiti za zalijevanje. Prilozi: riža, krumpir s peršunom, mlado povrće.

Kokoš s rižom

1/2 kokoši za juhu,
250 g riže,
40 g maslaca,
nepune 3/4 l kokošje juhe
Za zapržak:
40 g maslaca,
40 g brašna,
otprilike 1/2 l juhe,
2 žlice kiselog vrhnja,
limunov sok,
1 žumanjak, peršun

Očišćenu kokoš skuhamo kako je to zadano u receptu za kuhanu kokoš. Rižu istaremo između dvije krpe pa je pržimo na vrućoj masti dok ne postane staklasta, prelijemo je s nepune 3/4 l zavrele kokošje juhe pa je otprilike 30 minuta ostavimo da bubri u pokrivenoj posudi na slaboj vatri. Mekano skuhanu kokoš razrežemo i izvadimo kosti. Od maslaca i brašna spržimo svijetli zapržak, prelijemo ga kokošjom juhom, posolimo i dobro provremo. Dodamo vrhnje, limunov sok i žumanjak. Meku tušenu rižu stavimo u namašten prstenasti oblik, istresemo je na zagrijani okrugli pladanj ili je na pladanj istresemo u obliku vijenca. U sredinu stavimo razrezano kokošje meso i prelijemo ga jednim dijelom umaka. Rub riže pospemo peršunom. K tome iznesemo na stol ostatak umaka. Kokoš možemo obložiti i tušenim pečurkama.

Pečena guska s lukom i ploškama jabuka prženim na roštilju
(recept na str. 101) →

Kokošja juha s rižom ili rezancima

(za 8 osoba)

1 kokoš za juhu,
3 l vode, sol,
zelenje za juhu,
peršun,
250 g rezanaca za juhu
ili 250 g riže,
vlasac

Očišćenu kokoš kuhamo kako je to već rečeno. Rezance dopola skuhamo u slanoj vodi pa ih prelijemo hladnom vodom. Isto tako možemo postupiti i s meko kuhanom rižom. Te priloge stavimo u bistru kokošju juhu. Kokoš razrežemo, izvadimo joj kosti, meso narežemo na komadiće i stavimo ih u posoljenu juhu s rižom ili rezancima pa je pospemo vlascem.

Kokošji frikase

1 mesnata kokoš
za juhu,
zelenje za juhu,
2 l slane vode
Za umak:
40 g maslaca,
40 g brašna,
1/2–3/4 l kokošje juhe,
1/8 l vrhnja,
1 žumanjak,
limunov sok ili
bijelo vino,
100 g tušenih pečurki

Očišćenu kokoš stavimo u zavrelu slanu vodu i kuhamo je dok ne postane mekana. Otprilike nakon 1 1/2 sat dodamo zelenje za juhu da se i ono skuha zajedno s kokoši. Kokoš kuhamo otprilike 2 1/2 sata, a starije koke trebaju kadšto i dulje. Kad je kokoš kuhana, izvadimo je iz juhe i ostavimo da se ocijedi, a zatim joj skinemo kožu, izvadimo kosti i razrežemo je na komade. Od maslaca i brašna spržimo svijetli zapržak za umak, prelijemo ga kokošjom juhom, ostavimo da 10 minuta vrije a pri tom ga marljivo miješamo. Žumanjak razmutimo s vrhnjem i dodamo umaku ali on više ne smije vreti. Dodamo limunov sok ili vino, a po potrebi još malo soli. Kokošje meso iz kojeg smo izvadili kosti, položimo u umak i dodamo, dotjerujući okus, pirjane pečurke. Prilozi: riža, rezanci.

Kuhana kokoš

(za 6 osoba)

1 kokoš za juhu,
3 l vode, sol,
zelenje za juhu,
peršun

Očišćenu kokoš operemo pa je stavimo u zavrelu vodu zajedno sa svim prilozima. Ostavimo je da 2 do 3 sata polako kuha. Možemo je upotrijebiti za pileći frikase, kokošju juhu s rezancima, kokoš s rižom, pile u curry-umaku, salatu od peradi, ragu.

Nadjeveno pile

1 tovljeno pile,
sol, maslac
za premazivanje,
maslac i luk za pečenje,
malo juhe,
kuglica maslaca
Za nadjev:
50 g sušene slanine,
1 glavica luka,
peršun,
150 g pečurki,
1 1/2 žemička,
125 g jetara od peradi,
2 žlice mrvica,
1 jaje, sol, papar

Nadjev pripremamo ovako: slaninu narezanu na kockice pržimo dok ne zažuti, dodamo fino sasjeckan luk, peršun i pečurke narezane na tanke ploške pa sve to propirjamo. Žemičke namočimo, istisnemo ih, dodamo nastrugana pileća jetra, pirjane pečurke, mrvice i jedno jaje, posolimo, popaprimo i čvrsto izmiješamo. Pripremljeno tovljeno pile položimo na leđa, rukama posegnemo pod kožu i odignemo je s mesa. Nadjev oprezno utisnemo ispod kože tako da je pile sa svih strana podjednako obloženo kao jastučićima. Nadjenuti treba također krila i batake. Pile sad zašijemo, posolimo, premažemo maslacom, položimo na rešetku a ispod rešetke stavimo tavu da u nju kaplje mast. Pečemo ga u pećnici na jakoj vatri da bi koža dobila smeđu boju, a zatim vatru smanjimo i pile sa svih strana spečemo tako da postane hrustavo. Često ga moramo mazati maslacom. Pripremajući umak stavimo u tavu u kojoj smo hvatali masnoću malo maslaca i narezani luk pa luk propržimo. Kad potamni, dolijemo malo juhe. U umak stavimo kuglicu maslaca. Prilozi: pommes frites, različite salate.

← Pile u paprici (recept na str. 99)

1 mladi kopun,
peršun,
60 g maslaca,
3/8 l tekućine,
kuglica maslaca, sol

Pečeni kopun

(za 6 osoba)

Očišćenog kopuna operemo pa ga iznutra i izvana nataremo solju. U kopuna stavimo malo zelenog peršuna i komadić maslaca. Zatim ga na vrućoj masti propečemo tako da su mu prsa okrenuta prema dolje. Malo-pomalo dodajemo tekućinu i kopuna pečemo 1¼ do 1½ sat u pećnici pri čemu ga moramo često zalijevati i nekoliko puta okrenuti. Dok se peče, treba ga nekoliko puta premazati maslacom. Kad je pečen, izvadimo ga iz tave a sok od pečenja ostružemo i zavremo ga s malo tekućine pa mu dodamo kuglicu maslaca. Prilozi: pommes frites, okruglice od žemičke, salata.

1–2 tovljena pileta,
sol, papar, peršun,
60 g maslaca,
3/8 l bujona,
luk

Pečeno pile

Očišćeno pile operemo pa ga iznutra i izvana nataremo solju a iznutra također i paprom. U unutrinu stavimo maslaca, zeleni peršun, srce i želudac. Pile prelijemo vrućim maslacom, dodamo luk pa ga pečemo 45 do 60 minuta u pećnici često ga zalijevajući i mažući ga maslacom. Od vremena do vremena pile okrenemo i malo-pomalo dolijevamo bujon. Tko želi gusti umak, može soku od pečenja dodati kuglicu maslaca i vrhnje. Prilozi: okruglice od žemički, salata od krumpira, zelena salata. Piliće tranširamo tako da male piliće razrežemo popola a veće na četiri dijela.

Sastojine kao kod
pirjanog pileta
(vidi str. 99),
200 g gljiva,
30 g maslaca

Pile na lovački način

Pile razrežemo na komade i pirjamo ga kako je to navedeno na str. 99. Deset minuta prije nego što će pile biti dogotovljeno dodamo mu gljive pirjane na maslacu. Pile svrstamo na zagrijani pladanj i obložimo ga gljivama i peršunom. Prilozi: pommes frites, valjušci, salata.
Inačica: dopola pečenom pileću dodamo kao začin papriku a zatim ga dovršimo kako je već rečeno.

1 tovljeno pile,
60 g maslaca,
1 glavica luka,
2 žličice curryja,
1 jabuka,
1/4–3/8 l bujona,
3 žlice vrhnja

Pile s curryjem

Pile razrežemo na komade i nataremo ga solju. Kratko ga pečemo na vrućoj masti s lukom a zatim dodamo curry i jabuku narezanu na sitne kocke pa sve to proprživmo i dolijemo malo bujona. Zatim dalje pirjamo 45 do 60 minuta na tihoj vatri u pokrivenoj posudi. Po potrebi dolijemo bujon. Umaku dodamo vrhnje. Na stol iznosimo s rižom. Umjesto jabuke možemo dodati zdrobljenu bananu.

1 mesnata kokoš
za juhu,
curry-umak
(vidi str. 167)

Pile u curry-umaku

Kokoš kuhamo u juhi dok ne omekša, izvadimo joj kosti i narežemo je na komade. Curry-umak priredimo kako je to navedeno na str. 167 pa kokošje meso iznesemo na stol u umaku. Umak ćemo razrijediti košjom juhom. Možemo, uostalom, pripremiti i nizozemski umak (vidi str. 168 pa mu dodati curry. Prilozi: zrnato skuhana riža.

1 tovljeno pile,
60 g maslaca,
1 glavica luka,
sol, papar,
1 kg miješanog povrća,
1 žlica ekstrakta
od rajčica,
prema godišnjoj dobi,
1/4–3/8 l kokošje juhe,
(kocka),
peršun

Pile s povrćem

Pripremljeno tovljeno pile razrežemo na komade, posolimo ga i popaprimo. Sa svih strana ga pečemo na vrućem maslacu sa sitno sasjeckanim lukom dok ne postane lijepo smeđe a zatim ga izvadimo. Na istom maslacu na kojem se peklo pile propirjamo usitnjeno povrće (celer, mrkvu, cvjetaču, plave patlidžane, mlade mahune i drugo), posolimo i dodamo žlicu ekstrakta od rajčica, a zatim dodamo komade pečene piletine. Dolijemo malo vruće juhe pa pile pirjamo otprilike 30 minuta u pokrivenoj posudi na tihoj vatri dok ne omekša. Po potrebi možemo doliti vruće juhe. Prilozi: pommes frites ili zrnato skuhana riža.

1 mlado mesnato pile,
4 žlice ulja,
2 glavice luka,
1 česno češnjaka,
1 žlica paprike,
malo kumina, sol,
1–2 žlice vode
za zalijevanje,
2 mrkve,
1 mala doza ekstrakta
od rajčice

(slika u boji uz str. 97)

Pile u paprici

Oprano pile razrežemo na 6 do 8 dijelova. U dovoljno velikoj posudi zagrijemo ulje pa na njemu pržimo sitno sasjeckan luk i zdrobljeno česno češnjaka dok ne zažute. Dodamo vrhom punu žlicu paprike i malo zdrobljenog kumina. Razrezano pile stavimo na propršteni luk, kratko ga propečemo, posolimo, pa postepeno dolijevamo malo vruće vode ili juhe. Zatim dodamo dvije sitno narezane mrkve, posudu pokrijemo i pile pirjamo dok ne postane polumekano. Zatim dodamo ekstrakt od rajčica i pirjamo do kraja. Priređuje se svega jedan sat. Prilozi: slani krumpiri ili tjestenina.

1 tovljeno pile, sol, ružmarin,
majčina dušica,
Za pirjanje:
1 žlica ulja, 1 rajčica,
40 g maslaca, 1/4 l bijelog vina,
1/8 l kiselog vrhnja,
15 g brašna, 1 žumanjak,
2 žlice kapara,
250 g pečurki,
20 g maslaca za pirjanje

Pileći frikase

Piletu skinemo kožu i razrežemo ga na komade pa ga začinimo solju, ružmarinom i majčinom dušicom. Ulje i maslac zagrijemo pa na njima kratko propirjamo razrezano pile, dodamo rajčicu i zalijemo polovinom vina. Pile pirjamo u pokrivenoj posudi 1¼ sata na maloj vatri. Po potrebi prilijemo malo vina. Kiselo vrhnje čvrsto razmutimo s brašnom, žumanjkom i ostatkom vina pa ga prilijemo piletu i provremo. Umaku dodamo kapare i primiješamo pirjane pečurke. Prilozi: riža, rezanci.

1–2 tovljena pileta, sol
Za pirjanje:
60 g maslaca
(može biti i slanina), luk,
1 mrkva,
1/4–3/8 l tekućine,
2 ploške limuna,
1 kuglica maslaca

Pirjano pile

Očišćeno pile operemo, razrežemo ga na 4 do 6 dijelova i nataremo solju. Kratko ga propečemo na vrućoj masti s lukom i mrkvom. Malo-pomalo dolijevamo tekućinu, dodamo ploške limuna i pile 30 do 45 minuta pirjamo u pokrivenoj posudi. Umak od pečenja procijedimo i dodamo mu kuglicu maslaca. Prilozi: okruglice od žemičke, pire od krumpira, rezanci, valjušci, salata.

2 mlada pileta
Za paniranje:
brašno, jaje, mrvice,
mast za prženje,
ploške limuna,
peršun, sol

Prženi pilići na bečki način

Očišćene piliće operemo, razrežemo ih na 4 do 6 dijelova i posolimo. Najprije ih uvaljamo u brašno a zatim u razmućeno jaje i mrvice. Pržimo ih na vrućoj masti tako da plivaju na njoj dok s obje strane ne zažute. Na stol ih iznosimo obložene limunovim ploškama i peršunom. Prilozi: salata od krastavaca, salata od krumpira.

1–2 tovljena pileta,
dodaci za pečenje kao
kod pečenog pileta,
nadjev kao kod
nadjevenih golubova

Punjeno pile

Nadjev od žemički priredimo kako je to zadano u receptu za punjene golubove pa njime napunimo pile i zašijemo ga. Pečemo ga kao obično. Dok se peče, moramo ga nekoliko puta premazati maslacom i preliti sokom od pečenja. Punjene piliće pečemo dulje od nepunjenih.

1 mlada kokoš za juhu,
slana voda,
zelenje za juhu
Za pirjanje:
60 g maslaca,
sol, papar,
maslac za pirjanje,
3 šalice kuhane riže,
papar,
½ šalice kokošje juhe,
1 čaša šampanjca,
1 mala glavica luka, sol

Šampanjsko pile na riži

Očišćeno pile ili mladu kokoš stavimo u zavrelu slanu vodu, dodamo zelenje za juhu i kuhamo ga dok ne omekša (otprilike 2½ sata). S kuhanog pileta skinemo kožu, izvadimo kosti i meso narežemo na prikladne komade. U plitkom loncu zagrijemo maslac pa na njem propirjamo pileće meso, posolimo ga i popaprimo. Luk narezan na kolutove spržimo na maslacu i dodamo ga piletu a zatim primiješamo kuhanu rižu. Dolijemo malo vruće juhe i sve prelijemo šampanjcem. Jelo na tihoj vatri dobro izmiješamo i pospemo ga sitno sasjeckanim peršunom. Uz to iznosimo na stol salatu.

Bataci od purice

Na tržište dolaze obično smrznuti u većim ili manjim komadima. Pripremaju se kao što je to navedeno u receptu za pečenog purana.

1 puran,
sol, papar
Za pečenje:
100 g maslaca,
¾–1 l tekućine,
kuglica maslaca

Pečeni puran ili purica

(za 10–12 osoba)

Očišćenog purana operemo i obrišemo. Dan prije nego što ćemo ga prirediti posolimo ga iznutra i izvana. Iznutra ga i popaprimo a zatim ga dresiramo. U tavu ga stavimo tako da mu prsa gledaju prema dolje, prelijemo ga vrućim maslacom i stavimo ga u zagrijanu pećnicu. Dok se peče, prilijevamo mu tekućinu sa strane, marljivo ga zalijevamo sokom od pečenja i pečemo tako da sa svih strana bude lijepo smeđ i hrustav. Od vremena do vremena nataremo ga slaninom. Već prema veličini pečemo purana 3–4 sata. Kad je pečen, izvadimo sok od pečenja iz tave i dodamo mu kuglicu maslaca. Purana tranširamo ovako: odrežemo batake pa ih usporedo s kosti narežemo na ploške. Sad odrežemo krila i prorežemo ih u zglobu. Purana položimo na leđa, pridržimo ga vilicom i svaku stranu prsiju okomito narežemo na debele ploške. Prilozi: okruglice od žemički, fina jela od krumpira, salate.

Sastojine kao što su navedene
pod pečenog purana
Za nadjev:
250 g svinjetine, 250 g teletine,
srce, želudac, jetra,
100 g mršave suhe slanine,
peršun, 1 glavica luka,
1 stara žemička, sol, papar,
malo mažurana, 3 jaja, muškat,
1 žlica mrvica,
1 čašica konjaka, 3 žlice vrhnja

Punjeni puran (purica)

Očišćenog purana operemo, obrišemo, pa ga dan prije nego što ćemo ga prirediti iznutra i izvana posolimo. Nadjev se priređuje ovako: slaninu narežemo na kockice i propržimo je a na njoj propržimo luk i peršun. Zajedno s mesom, srcem, želucem, jetrima i namočenom žemičkom sve protjeramo kroz finu ploču u aparatu za mljevenje mesa. Začinimo solju, paprom, muškatom i mažuranom. Dodamo jaja, mrvice, konjak i malo vrhnja. Miješavinu čvrsto prognječimo i dosolimo, napunimo njome purana i zašijemo ga pa ga pečemo kako je to zadano u receptu za pečenog purana. Punjeni puran peče se jedan sat dulje.

Guščja jetra

Dodaci i priređivanje kao što je to navedeno u receptu za pečena jetra s jabukama ili u receptu za pečena pileća jetra na str. 83.

Guska s pečenim jabukama

Sastojine kao što su navedene
u receptu za pečenu gusku
(vidi recept),
jabuke za punjenje,
jabuke za garniranje,
marmelada od naranči,
trešnje za garniranje

Očišćenu gusku napunimo jabukama i pečemo je kako je to navedeno u receptu za pečenu gusku. Lijepim, podjednako velikim jabukama izrežemo jezgru s košticama ali im donji dio ne smijemo probiti. Jabuke napunimo marmeladom od naranči, premažemo ih pomoću kista masnoćom od pečenja, pa ih otprilike 20 minuta prije nego što će guska biti dogotovljena stavimo u tavu za pečenje. Jabuke možemo od vremena do vremena premazati mašću na kojoj se peku. Gusku i jabuke svrstamo na pripremljeni pladanj i obložimo ih trešnjama natopljenim u rumu.
Savjet: pasirane jabuke iz nadjeva daju izmiješane sa sokom od pečenja i još jednom propržene, pikantni premaz za kruh.

1 mlada guska,
sol, papar,
po volji mažuran,
½–¾ l tekućine

Pečena guska

(za 6 osoba) (slika u boji uz str. 96)

Očišćenu gusku operemo, veće primjerke posolimo dan ranije iznutra i izvana a iznutra ih osim toga nataremo paprom (možemo uzeti i mažuran). U tavu ih položimo tako da im prsa gledaju prema dolje, pa im sa strane dolijemo malo zavrele vode i tavu stavimo u vruću pećnicu. Gusku sa svih strana pečemo tako da ostane lijepo smeđa i hrustava. Dok se peče, treba joj od vremena do vremena doliti malo vruće tekućine a sa soka skinuti mast dok samu pečenku moramo marljivo zalijevati. Otprilike pola sata prije nego što je guska dogotovljena, položimo je na rešetku, ispod nje podmetnemo tavu na kojoj se pekla pa pečenku poškropimo hladnom vodom i pečemo je još 15 minuta, okrenemo je pa i drugu stranu poškropimo hladnom vodom te i nju pečemo još 15 minuta. Uslijed toga postaje koža lijepo hrustava. S umaka skinemo masnoću. Mlade guske pečemo svega 2½ do 3 sata. 30 minuta prije nego što je guska dogotovljena, možemo u tavu staviti oguljeni luk da se peče zajedno s njome. Gusku tranširamo ovako: oguljeni luk da se peče zajedno s njome. Gusku tranširamo ovako: batake odrežemo, gusku prerežemo popola pa obje polovine već prema veličini razrežemo na prikladne porcije. Prilozi: okruglice od krumpira, plavo zelje, salata od celera, varivo od kestenja, jabučne ploške pržene na roštilju.

1 guščji vrat
Za nadjev:
guščja jetra,
125 g kosanog mesa,
luk, peršun,
3 žlice
fino narezanih gljiva,
2 žumanjka,
½ žemičke,
sol, papar, mažuran
1 štrcaj konjaka

Punjeni guščji vrat

S vrata skinemo (ogulimo) debelu kožu (ali nam se ne smije proderati!) pa je na jednom kraju zašijemo. Nadjev priredimo od fino sasjeckanih jetara, sasjeckanog mesa, prženog luka, peršuna, gljiva, žumanjka i namočene pa istisnute žemičke. Dodamo mu soli, papra, mažurana i konjaka te sve dobro promiješimo. Tim nadjevom napunimo guščji vrat pa ga zašijemo ili svežemo. Stavimo ga u zavrelu slanu vodu i otprilike 30 minuta kuhamo na slaboj vatri ili ga pečemo u pećnici. Izvadimo ga, pokrijemo daščicom i na njega stavimo uteg kako bi se vrat kasnije dao lijepo rezati. Koristi se kao hladan narezak.

Sastojine kao što su navedene u receptu za pečenu gusku, bilo koji nadjev (vidi str. 101)

Punjena guska

(za 6 osoba)

Gusku očistimo i začinimo kako je to navedeno u receptu za pečenu gusku. Nadjenemo je bilo kojim nadjevom i spečemo. Nadjev od kestenja ili jabuka možemo upotrijebiti i miješan. Punjene guske treba dulje peći od nepunjenih.

Sitnina od guske ili patke
Za rasol:
1/2–3/4 l vode, 1/8–3/4 l octa,
1 glavica luka,
1 doza začina,
korjenasto povrće, sol
Za umak:
60 g masti, 50 g brašna,
1 žličica šećera,
3/4 l rasola za zalijevanje,
krv izmiješana s octom (ako je ima),
1 štrcaj crnog vina

Sitnina od guske ili patke

Sitninu od guske ili patke (srce, želudac, glava, vrat, krila) operemo pa je prelijemo rasolom sa svim njegovim sastojinama i ostavimo da u njemu 2 do 4 dana odleži. Rasol zavremo sa začinima i komade mesa stavimo u njega dok vrije pa ih kuhamo otprilike 1 1/2 sat dok ne omekšaju. Od masti, šećera i brašna spržimo tamni zapržak, polako ga prelijemo procijeđenim rasolom i ostavimo da pola sata vrije. Meso skinemo s kostiju i narežemo ga pa ga kratko zavremo u umaku. Prije nego što jelo iznesemo na stol, dodamo krv koju smo pjenjačom čvrsto izmiješali s octom, ali jelo sad više ne smije vreti. Zbog okusa dodamo malo crnog vina. Prilozi: okruglice, slani krumpiri.

1 mlada patka,
sol, papar,
3/8 l vruće vode

Pečena patka

Mladu patku očistimo i spečemo je kako je to za gusku navedeno u receptu na str. 101. Mlada patka iz ranog tova pečena je za 1 1/2 sat. Prilozi: okruglice, crveno zelje, brusnice. Tranširanje: patku prerežemo popola a zatim je ukoso razrežemo na dva dijela.

Sastojine jednake kao što su zadane u receptu za pečenu patku, nadjev po volji

Punjena patka

Patku očistimo i začinimo, napunimo je bilo kojim nadjevom po izboru i zašijemo. Pečemo je i dogotovimo kao što je to zadano u receptu za pečenu gusku na str. 101. Peče se otprilike 2 sata.

Nadjevi za perad

Već prema tome koliko je perad velika, trebamo manje ili više nadjeva.

6–8 malih jabuka

Nadjev od jabuka: jabuke ogulimo, izrežemo iz njih jezgre i njima napunimo gusku. Gotovu gusku obložimo jabukama.

3–6 jabuka,
3–6 glavica luka,
mažuran,
1 štrcaj konjaka

Nadjev od jabuka i luka: jabuke i luk ogulimo i razrežemo na četiri dijela pa ih začinimo s malo mažurana i jednim štrcajem francuskog konjaka. Tim nadjevom nadjenemo gusku ili patku i zašijemo je. Kad je guska pečena, izvadimo nadjev, sasjeckamo ga i još vrućeg poslužimo uz gusku.

1/2–1 kg marona (kestenja),
60 g maslaca,
juha ili sok od pečenja
Za prelijevanje:
sol, malo šećera

Nadjev od kestenja: marone ili kestenje urežemo i zagrijemo ih u vrućoj pećnici sve dok se vanjska ljuska i unutrašnja kožica ne dadu lako oguliti. Marone ogulimo pa ih na vrućoj masti pirjamo s malo soli, šećera i tekućine dok ne postanu polumekani. Sada njima napunimo gusku i zašijemo je. Pečenu gusku iznosimo na stol obloženu nadjevom od kestenja.

Jetra, srce, želudac,
3 stare žemičke,
2 jaja,
luk, peršun,
maslac za pirjanje,
sol, papar

Nadjev od žemički: Jetra, srce i želudac protjeramo kroz aparat za mljevenje ili ih fino sasjeckamo. Žemičke namočimo u vodi, dobro ih istisnemo pa ih također protjeramo kroz aparat za mljevenje ili ih razlistamo. Luk i peršun sitno sasjeckamo pa ih propržimo na maslacu. Dodamo jaja, sol i papar (ili muškat) pa od toga izradimo tijesto. Ako je tijesto premekano, primiješamo mu žlicu mrvica.
Inačica: namočene, istisnute ili usitnjene žemičke propržimo sa samljevenim jetrima, srcem, želucem, lukom i peršunom na vrućem maslacu tako da ta masa stvori grudu i ostavimo je da se ohladi. Dodamo jaja i začine pa masu izgnječimo u tijesto.

PERNATA DIVLJAČ

Pernata divljač dolazi danas na tržište i izvan lovne sezone. Duboko smrznuta stoji nam na raspolaganju čitavu godinu. Od pernate divljači najčešće priređujemo fazana, trčku i divlju patku, ali se u kuhinji koriste i rjeđe ptice kao što su divlji golubovi, prepelice, šljuke i druge. Za kupovanje pernate divljači vrijede ista pravila kao i za kupovanje domaće peradi. Mlada pernata divljač je mesnata, a stara je mršava i žilava.

Pripreme za priređivanje pernate divljači

Za razliku od domaće peradi pernatu divljač ostavljamo, pošto smo joj izvadili iznutricu, da još nekoliko dana visi u perju. Iznimke su divlje patke koje priređujemo dok su svježe. Meso pernate divljači nema masnoće pa ga treba oviti ploškama slanine.

Što treba upamtiti

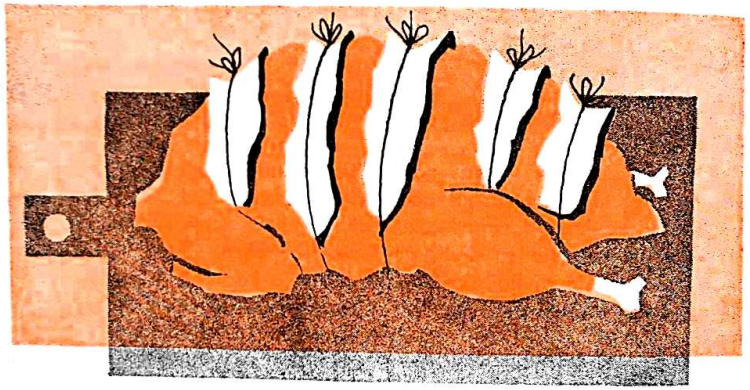
- Za pečenku je prikladna samo mlada pernata divljač. Starije ptice stavljamo na nekoliko dana u rasol i pirjamo ih.
- Mladu pernatu divljač koja se priređuje vrlo kratko vrijeme možemo, kao obično, peći u pećnici. Zahtijeva li divljač dulje prigotavljanje, treba je najprije kratko propeći na jakoj vatri a onda dogotoviti u pokrivenoj posudi.
- Pri pripremanju pernate divljači treba odstraniti zrna sačme koja su se možda zadržala u koži ili u gornjem sloju mesa.
- Divljim guskama ogulimo kožu i odstranimo s njih svu mast jer inače imaju okus po ribljem ulju.
- Najomiljeliji prilozi uz pernatu divljač su okruglice i varivo od kestenja.

Pečeni fazan

1 mladi fazan,
sol, papar,
ploške slanine,
40 g maslaca,
1/4 l bujona (ili vina),
1/8 l kiselog vrhnja,
kuglica maslaca

Očišćenog fazana nataremo iznutra i izvana solju i paprom. Prsa i batake obložimo ploškama slanine i svežemo ih. (Ili prstima podignemo kožu pa ploške slanine gurnemo pod kožu.) Fazana stavimo u prikladnu posudu na ploške suhe slanine i prelijemo ga vrućim maslacom. Pečemo ga otprilike 50 do 60 minuta u pećnici na umjerenoj vatri. Dok se peče, moramo mu sa strane pomalo podlijevati vrući bujon (vino), a samog fazana od vremena do vremena okrenuti i marljivo prelijevati

sokom. 15 minuta prije nego što će biti dogotovljen, skinemo s njega slaninu pa ga premažemo kiselim vrhnjem i stavimo ga natrag u pećnicu da vrhnje potamni. Soku od pečenja dodamo kuglicu maslaca i kiselo vrhnje. Neugodno ćemo se iznenaditi ako fazan u navedenom vremenu ne bude mekan: onda mora da je star. U tom slučaju preporučamo: posudu u kojoj ga pečemo pokrijemo poklopcem ili folijom i fazana pečemo sve dotle dok ne omekša. Prilozi: pire od krumpira s prženim lukom ili valjušcima, varivo od krumpira, crveno zelje.



Divlja perad u ovoju od suhe slanine

Punjeni fazan

1 mladi fazan,
dodaci za pečenje isti kao što su navedeni u receptu za pečenog fazana
Za nadjev:
2 stare žemičke,
1–2 jaja,
luk, peršun,
sol, papar,
mažuran,
jetra, srce, želudac,
1 žlica mrvica

Fazana nadjenemo i zašijemo. Pečemo ga jednako kao što je to navedeno u receptu za pečenog fazana, samo što punjenog fazana moramo peći dulje. Nadjev priređujemo ovako: žemičke namočimo i istisnemo. Jetra, srce i želudac fino sasjeckamo i zajedno sa žemičkama protjeramo kroz aparat za mljevenje mesa. Sitno sasjeckan luk i peršun pržimo na maslacu, pa dodamo jaja, začine i mrvice. Sve to izmiješamo i začinimo. Fazana možemo, uostalom, nadjenuti i mesnim nadjevom. Količini od 250 g mesa, kakvog inače stavljamo u pečenice, dodamo začin za pastete i izmiješamo s pirjanim pečurkama (ili sitno sasjeckanim gomoljikama). Nadjevu možemo primiješati čašicu konjaka, portskog vina ili malo vrhnja.

Pečena divlja patka ili divlja guska

1–2 mlade divlje patke (ili divlje guske),
sol, papar,
limunov sok,
2 bobe borovice,
ploške slanine
Za pečenje:
60 g maslaca,
3/8 l tekućine (ili vina),
3 žlice kiselog vrhnja,
kuglica maslaca

Očišćenu divlju patku iznutra i izvana nataremo solju, paprom, limunovim sokom i zdrobljenim borovicama pa je ovijemo ploškama slanine. Prelijemo je vrućim maslacom i pečemo jedan sat u pećnici marljivo je zalijevajući i pomalo prilijevajući tekućinu. 15 minuta prije nego što će patka biti dogotovljena, skinemo s nje slaninu, prelijemo je kiselim vrhnjem i vratimo u pećnicu dok vrhnje ne potamni. U sok od pečenja stavimo kuglicu maslaca. Patka često ima neugodan okus po ribljem ulju. Može se ukloniti ako joj prije priređivanja ogulimo kožu. Patke pečemo uvijek svježe. Prilozi: jela od krumpira, crveno zelje.

Tušena divlja patka ili divlja guska

1–2 divlje patke (ili divlje guske)
Za rasol:
1/2–3/4 l vode,
1/8–1/4 l octa,
1 glavica luka,
1 ploška limuna,
1 doza začina,
korjenasto povrće
Za pečenje:
60 g maslaca,
rasol za zalijevanje,
1 žličica brašna,
crno vino,
vrhnje

Očišćenu divlju patku operemo, prelijemo je hladnim sastojinama rasola i ostavimo je da 2 do 4 dana u njima odstoji. Zatim patku kratko propečemo na vrućoj masti, dolijemo dio razrijeđenog rasola i ostavimo je da se pokrivena tuši dok ne omekša. Za to je potrebno otprilike 1 1/2 sat. Soku od pečenja dodamo razmućeno brašno, crno vino i vrhnje. Kod toga načina priređivanja možemo divlju patku također oviti ploškama slanine, no prije toga joj možemo oguliti kožu. Prilozi: pire od krumpira, crveno zelje. Na jednaki način možemo prirediti i divlje golubove, ali mlade divlje golubove pečemo kao trčke.

Pečena trčka

2–4 mlade trčke,
sol, papar,
80 g slanine,
60 g maslaca,
1/4 l bujona,
1/8 l kiselog vrhnja,
1 kuglica maslaca

Očišćene trčke operemo pa ih iznutra i izvana nataremo solju i paprom. Prsa i batake obložimo ploškama slanine i privežemo ih oko prsiju, a trčke prelijemo vrućim maslacom. Malo-pomalo dodajemo tekućinu i trčke pečemo 30 do 45 minuta često ih zalijevajući sokom od pečenja. Deset minuta prije nego što su dogotovljene, skinemo slaninu pa trčke premažemo kiselim vrhnjem i stavimo ih natrag u pećnicu da vrhnje poprimi smeđu boju. Umak možemo pomoću brašna učiniti gušćim. Stare trčke trebaju dulje vremena da se dogotove. Možemo ih na nekoliko dana staviti u rasol. Prilozi: jela od krumpira, plavo zelje.

Trčke u burguncu

2 mlade trčke,
brašno za prašenje,
60–80 g maslaca,
1 mali luk,
1 ploška slanine,
2 fino sasjeckana luka kozjaka,
1/2 l burgunca,
1 čašica konjaka,
majčina dušica,
lovorov list,
peršun,
nekoliko listića kozlaca,
sol, papar, muškat,
100 g pirjanih gljiva,
komadić svježeg maslaca

Očišćene trčke prerežemo popola pa ih uvaljamo u brašno. U prilično veliku plitku posudu stavimo maslac, sitno sasjeckan luk i sitno narezanu slaninu pa sve pržimo dok ne zažuti. Šupljikavom žlicom izvadimo zatim luk i kockice slanine. Polovine trčki pečemo sa svih strana na istom maslacu dok ne zažute. Potkraj dogotavljanja dodamo sitno narezani kozlac pa i njega zažutimo. Najprije prilijemo 1/4 l burgunca (ili kojeg drugog crnog vina) i čašicu konjaka. Začinimo majčinom dušicom, lovorovim listom, peršunom, kozlacem, solju, paprom i muškatom. Trčke pirjamo na maloj vatri u pokrivenoj posudi dok ne omekšaju. Malo-pomalo prilijevamo im preostalo vino. Priređuju se otprilike 30 minuta. Prije nego što jelo iznesemo na stol, izvadimo meso iz lonca, pa umak protjeramo kroz fino sito i ponovo ga zagrijemo. U njega stavimo prženi luk i propržene kockice slanine a istodobno i pirjane pečurke narezane na tanke ploške. Trčke iznosimo na stol u zagrijanoj zdjeli prelivene umakom. Prilozi: pire od krumpira, cvjetača.

Dlakava divljač

Nekada nam je meso divljači stajalo na raspolaganju samo u zakonom predviđenim vremenskim periodima slobodnog lova. Za svježu divljač vrijedi to i danas, odnosno, ako nam je stalo do toga da dobijemo čitav komad divljači. Međutim, zahvaljujući tehnici dubokog rashlađivanja, možemo danas divljač kupiti u svako doba godine. Najviše su traženi srna i zec, ali na raspolaganju nam stoje i jelen, divokoza i divlja svinja. Sladokusci ih vrlo cijene. Meso od divljači je bogato bjelančevinama, a siromašno mastima. Ima nježna vlakna, lako je probavljivo i ima posebni fini okus. Kupujući divljač moramo paziti na to da je mlada i da nije metkom ili sačmom previše razbijena. Mladim zečevima možemo lako proparati uho. Prije nego što ga počnemo pripremati, treba da je meso od divljači dobro odležano da bi postalo meko i prhko. Moderne metode uskladištavanja u hladionicama dopuštaju nam danas da divljač dugo vremena visi a da ne dobije neugodan zadah po truljenju.

Vrste divljači i njezina upotreba

Najfiniju pečenku daje nam srneći hrbat. Kuhar mora »osjetiti« kad je hrbat dogotovljen. Uz kosti treba da je još malo ružičast – onda je mnogo ukusniji. Nikad ga ne smijemo staviti u rasol, osim kod starih životinja. Naprotiv, jelensko meso gotovo uvijek stavljamo u rasol jer nije toliko fino kao srneće. Mlade divlje svinje i nazimčad (ne smiju biti starija od 15 mjeseci) daju sočnu pečenku. U rasol smijemo stavljati samo meso starijih životinja. Njega možemo

u prvom redu upotrijebiti za rague ili ga pirjamo. Meso što ga želimo peći najprije kratko propržimo sa svih strana, a zatim ga dalje pečemo u pokrivenoj posudi. Tek potkraj priređivanja ga još jednom kratko prepržimo. Butove moramo dulje prirađivati od hrpta.

Vrijeme lova: zečevi od 1. listopada do 15. siječnja, srnjaci od 16. svibnja do 31. listopada, srne od 1. listopada do 15. siječnja, jeleni od 16. kolovoza do 31. siječnja, divokoze od 1. rujna do 31. prosinca, divlje svinje od 1. svibnja do 31. siječnja.

Što treba upamtiti

- Divljač po mogućnosti ne peremo, već je samo vlažnom krpom očistimo od krvi i ostataka krzna.
- Divljači pažljivo ogulimo kožu i skinemo s nje masnoću.
- Meso starijih životinja postaje mekše ako ga na nekoliko dana stavimo u rasol.
- Meso od divljači je mršavo, zato moramo pečenku oviti pločkama slanine ili je nabosti slaninom.
- Ne smijemo fini okus po divljači zagušiti previše oštrim začinima.
- Iz jelenjeg i srnećeg buta izvadimo kost prije nego što ih stavimo da se peku.
- Srneći hrbat, pečen točno na minutu, prava je delikatesa. Veoma dobro prija i hladan, narezan, s Cumberland-umakom.

Divljač u rasolu

Ranije su domaćice često stavljale divljač u rasol da bi se dulje držala. Premda u naše vrijeme hladnjak osigurava čuvanje mesa, ipak je stavljanje mesa u rasol još uvijek omiljelo. Stavljanjem u rasol postaje meso prhko pa je stoga prikladno za starije životinje. Naprotiv, mlada divljač ne treba nikakvih oštrih začina jer bi uz njih izgubila svoj fini okus. S mesa se kožice gule tek pošto smo ga izvadili iz rasola, nabada se slaninom i priprema za pečenje. Divljač iz rasola pečemo kao obično.

Rasol od stepke čini meso nježnim i najbolje održava čisti okus po divljači. U stepki može meso odležati 1–8 dana. Stavljamo ga u posudu od kamenine ili porculana i dolijemo toliko svježe stepke da je njome potpuno pokriveno. Začine dodajemo po volji. Stepku moramo svaka dva dana zamijeniti svježom. Rasol sa stepkom ne smijemo upotrijebiti pri zalijevanju pečenja.

Stepka,
zrna borovice,
1 doza začina

Rasol od octa održava meso svježim do dva tjedna, ali mu oduzima tipičan okus po divljači. Vodu i ocat izmiješamo u jednakim dijelovima, zavremo sa svim dodacima i ostavimo da 10 minuta vrije. Kad se rasol ohladio, prelijemo ga preko mesa. Meso moramo svaki dan okretati, a rasol treba da ga potpuno pokrije. Razrijeđen rasol možemo upotrijebiti pri zalijevanju pečenja.

Voda i ocat
u jednakim dijelovima,
borovice, zelenje za juhu,
1 glavica luka, 1 doza začina,
majčina dušica,
1 česno češnjaka, sol

Rasol od crnog vina konzervira meso jednako kao i rasol od octa i daje mu pikantan okus. Priređuje se jednako kao rasol od octa. Crno vino dolijemo tek kad je rasol skuhan.

1 dio vode,
1 dio octa,
2 dijela crnog vina,
džumbir, limunove ploške,
ostali začini
kao kod rasola od octa

Divlja svinja u rasolu

Divlju svinju možemo na nekoliko dana staviti u rasol od stepke, octa ili crnog vina. Meso iz rasola pečemo jednako kao što je to navedeno u receptu za pečenu divlju svinju. Dio rasola možemo upotrijebiti za zalijevanje umaka. Rasol je prikladan u prvom redu za meso starijih životinja. Što se tiče sastojina za rasol, vidi recept za divljač u rasolu, str. 107.

750 g mesa od divlje svinje (rebra, prsa ili plećka), ostale sastojine kao kod govedine na moderan način (vidi str. 51)

Divlja svinja u smeđem umaku

Meso divlje svinje stavimo na nekoliko dana u rasol a zatim ga pripremamo kao govedinu na moderan način (vidi str. 51).

1½ kg hrpta od mlade divlje svinje, sol, papar
Za pečenje:
100 g maslaca, 1 glavica luka, korjenasto povrće, kora od kruha, 2 ploške limuna, 2 zrna borovice, ⅛ l kiselog vrhnja, ½ l tekućine, 1 čaša crnog vina, 1 žličica škrobnog brašna

Pečena divlja svinja

(za 6 osoba)

Meso operemo, ogulimo mu kožice i skinemo slaninu. Meso nataremo solju i paprom (butove možemo nabosti slaninom), propečemo na vrućoj masti s lukom, korjenastim povrćem i korom kruha. Dodamo začine, malo kiselog vrhnja i tekućine, pa meso pečemo 1½ sat, često ga zalijevajući. Po volji glatko razmutimo škrobno brašno s ostalim vrhnjem i dodamo umaku, a zbog okusa dodamo i malo crnog vina. Prilozi: okruglice, povrće, salata.

Jelenji kotleti

Jelenje kotlete pripremamo potpuno jednako kao i srneća rebarca. Umaku možemo doliti kiselo vrhnje i začiniti ga paprikom.

Pečeni srneći ili jelenji but

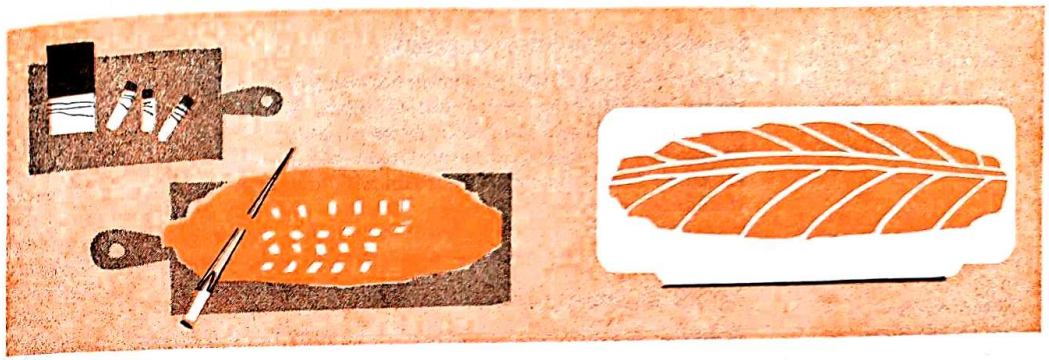
Iz srnećeg ili jelenjeg buta izvadimo kost, meso obrišemo krpom, zgulimo s njega tanke kožice i nabodemo ga slaninom. But pripremamo točno onako kako je to navedeno u receptu za pripremanje srnećeg ili jelenjeg hrpta (vidi recept) samo što pripremanje nešto dulje traje. Meso starijih životinja stavljamo u rasol.

½ kg srnećeg ili jelenjeg hrpta, slanina za nabadanje, sol, papar, zrna borovice

Pečeni srneći ili jelenji hrbat

(za 6 osoba)

Srneći ili jelenji hrbat otaremo krpom, ogulimo mu tanku kožicu i nabodemo ga slaninom. Nataremo ga solju, paprom i zdrobljenim zrnima borovice i propečemo na vrućoj masti s mrkvom i ploškama limuna. Malo-pomalo dolijevamo tekućinu i hrbat pečemo u pećnici u pokrivenoj posudi često ga zalijevajući i premazujući ga vrhnjem. U umak stavimo kuglicu maslaca, dodamo preostalo vrhnje i malo crnog vina zbog okusa.



Naboden srneći hrbat

Tranširanje srnećeg hrpta

Pri tranširanju odvojimo oštrim nožem obje strane mesa od hrptenjače, meso narežemo na kose ploške pa ih u prijašnjem obliku ponovo složimo uz hrbat. Hrbat stavimo na veliki zagrijani pladanj, prelijemo ga umakom i obložimo limunovim ploškama, finim povrćem, polumjesecima od lisnatog tijesta i brusnicama. Srneći hrbat se već prema veličini i starosti srnjaka priređuje 1 do 1½ sat a jelenji hrbat možda nešto dulje. Meso treba da je uz kosti još malo ružičasto. Ako ga predugo pečemo, postaje suho i gubi okus. Meso starijih životinja stavljamo najprije u rasol (vidi recept za divljač u rasolu na str. 107). Prilozi: valjušci, okruglice od krumpira, crveno zelje, brusnice, okruglice od krupice.

Za pečenje:
100 g maslaca, 2 mrkve, limunove ploške, ¼–½ l mesne juhe, ¼ l kiselog vrhnja, 1 kuglica maslaca, 1 čaša crnog vina

Srneća ili jelenja jetra

Jetra mlade divljači su vrlo nježna i delikatna. Njih moramo – za razliku od mesa divljači – prirediti što svježija. Prije nego što ih počnemo pripremati, stavimo ih na nekoliko sati u mlijeko, a zatim im oprezno ogulimo kožicu i izvadimo tetive. Srneća i jelenja jetra možemo prirediti prema receptima za teleća jetra.

Srneća rebrica

4 srneća rebra, slanina za nabadanje, maslac za pečenje, sol

Iz srnećih rebara izrežemo kotlete pri čemu po dva rebra ostaju u jednom kotletu. Malo ih stučemo, nabodemo slaninom i posolimo. Naglo ih pečemo s obje strane na vrućem maslacu (otprilike 6–8 minuta). Možemo ih na stol iznijeti s pirjanim lisičicama ili obložiti kao srneće odreske.

Srneći ili jelenji but iz rasola

Srneći ili jelenji but iz kojeg smo izvadili kost možemo na nekoliko dana staviti u rasol od stepke, octa ili crnog vina. Pečemo ga jednako kao srneći ili jelenji hrbat (vidi recept na str. 108). Jedan dio rasola možemo upotrijebiti za dolijevanje umaka. Stavljanje u rasol je poželjno u prvom redu za meso starijih životinja. Sastojine rasola naći ćemo u receptu za divljač u rasolu (str. 107).

Srneći ili jelenji hrbat iz rasola

Srneći ili jelenji hrbat možemo na nekoliko dana staviti u rasol od stepke, octa ili crnog vina. Srneći ili jelenji hrbat iz rasola peče se kako je to već navedeno. Dio rasola možemo upotrijebiti za zalijevanje umaka. Za stavljanje u rasol je u prvom redu prikladno meso starijih životinja, te jelenji hrbat. Sastojine za rasol vidi u receptu divljač u rasolu na str. 107.

4 srneća
ili jelenja odreska,
slanina za nabadanje,
50 g maslaca,
1/8 l kiselog vrhnja,
1/2 šalice bujona, sol

Srneći ili jelenji odresci

Odreske otaremo suhom krpom, istučemo ih, nabodemo slaninom i posolimo. Zatim ih s obje strane brzo propečemo na vrućem maslacu (meso treba da je još malo ružičasto) i stavimo na toplo mjesto. Za umak prelijemo sok od pečenja kiselim vrhnjem, zagrijemo ga da dobije smeđu boju i dolijemo malo vrućeg bujona. Sve to zavremo i posolimo. Srneće odreske stavimo na zagrijani pladanj, obložimo ih ploškama naranče i limuna, komadićima maslaca sa sardinama, maslaca s hrenom i maslaca sa začinima, odnosno brusnicama.

Opaska: srneće odreske možemo prirediti samo od mesa mladih srnjaka. Prije pripremanja možemo ih nekoliko sati marinirati u rasolu od soli, papra, limunova soka, ulja i malo konjaka.

Srneći ili jelenji ragu

Ragu od srne ili jelena (koža s trbuha, vrat, glava, plećka i srce, pluća) priređuje se kao zečji paprikaš (recept na str. 112). Ragu možemo prirediti prema receptima za guščju sitninu (str. 102) i za govedinu na moderan način (str. 51).

Po osobi:
2–3 srneća medaljona,
maslac za pečenje,
malo juhe, sol

Srneći medaljoni pečeni na maslacu

Od filea koji se nalazi ispod srnećeg hrpta s kojeg smo pažljivo skinuli kožicu, izrežemo medaljone debele 2–3 cm. Pečemo ih na vrućem maslacu po 2–3 minute sa svake strane. Medaljone stavimo na toplo mjesto i lako ih posolimo. Sok od pečenja zavremo s malo bujona i prelijemo preko svrstanih medaljona. Prilozi: pommes frites, brusnice.

Po osobi:
2–3 srneća oraščića,
maslac za pečenje, sol

Srneći oraščići

Oraščiće izrežemo iz srnećeg buta (od mladog srnjaka) i to debelo, slično tournedosima, pa ih dlanom prignječimo i posolimo. S obje strane ih naglo propečemo na vrućem maslacu (otprilike 6–8 minuta) i stavimo na vruće mjesto. Za umak zavremo sok od pečenja s malo juhe i posolimo ga. Prilozi: maslac sa začinima, kroketi od krumpira, brusnice.

(vidi str. 144)

Srneći stek na grilu

(za 4–6 osoba)

Pečeni zec

1 mladi zec,
80 g slanine za nabadanje,
sol, papar,
3 zdrobljena zrna borovice
Za pečenje:
125 g maslaca,
1 mrkva,
1 rajčica,
1 ploška limuna,
1/4–1/2 l bujona,
1/4 l kiselog vrhnja,
1 kuglica maslaca,
1 štrcaj vina

Za pečenku su prikladni samo hrbat i butovi, a sve ostale dijelove koristimo za ragu. Dobro je da prije pečenja odvojimo butove od hrpta. Razumljivo je da hrbat ili butove možemo i odvojeno peći.
Oguljenog i pripremljenog zeca otaremo krpom i pažljivo mu ogulimo tanke kožice. Ovijemo ga ploškama slanine ili ga nabodemo slaninom. Nataremo ga solju, paprom i zdrobljenim borovicama pa ga propečemo na vrućem maslacu u koji smo stavili sve dodatke. Malo-pomalo dolijevamo tekućinu i zeca pečemo u pećnici često ga zalijevajući i premazujući vrhnjem. Peći se mora u pokrivenoj posudi. Soku od pečenja dodamo kuglicu maslaca i dolijemo malo vina. Već prema veličini i starosti zeca pečemo ga 1/2–1 1/2 sat. Meso treba da je uz kosti još malo ružičasto. Butovi se peku malo dulje od hrpta. Pečemo li ih zajedno s hrptom, izvadit ćemo hrbat a butove još neko vrijeme peći. Kod tranširanja zeca urežemo oštrim nožem s obje strane hrptenjače, narežemo meso u kose ploške pa ga ponovo čvrsto sastavimo na hrptenjači i sve zajedno prelijemo umakom. Starije zečeve priređujemo kao divljač u rasolu (vidi str. 107). Prilozi: jela od krumpira, crveno zelje, brusnice, valjušci, rezanci.

(za 6 osoba) (slika u boji uz str. 112)

Zec na pikantan način

1 zec,
sol, papar, mažuran,
2 glavice luka, 1/4 l piva,
150 g hamburške slanine,
1/2 l mesne juhe,
8 zrna papra,
2 lovorova lista,
4 zrna borovice,
1 korijen peršuna,
2–3 feferona,
1/8 l slatkog vrhnja,
1 mala doza pečurki,
1 mala doza
tušenog kukuruznog zrnja,
4 kisela krastavca

Pripremljenom zecu pažljivo ogulimo unutrašnju kožicu, narežemo ga na 6–8 komada i te komade nataremo solju, paprom i mažuranom. U dovoljno velikom loncu propržimo sušenu slaninu narezanu na kockice i sitno sasjeckan luk, dodamo zečje meso pa ga sa svih strana čvrsto propečemo. Prilijemo pivo (možemo uzeti i crno vino) i ostavimo da sok malo prokuha. Zatim dolijemo bujon, dodamo začina, peršunov korijen i feferone narezane na tanke trake pa meso pirjamo u zatvorenoj posudi na slaboj vatri dok ne omekša. Umak pasiramo, dodamo mu vrhnje i posolimo ga. Zatim u njega stavimo komade mesa i obložimo ih narezanim pečurkama, tušenim kukuruznim zrnjem i kiselim krastavcima. Zeca ostavimo da još 5–10 minuta stoji u umaku, ali umak više ne smije vreti. Uz to jelo iznosimo na stol slani krumpir ili tjesteninu.

Lijevo: divljači prorežemo kožicu

Desno: srnino ili jelenovo stegno ovijemo trakama slanine

Zečji hrbat s grožđem

Zečji hrbat s grožđem priređujemo jednako kao što je to navedeno u receptu za pečenog zeca. Bobice grožđa ostavimo dvije minute u vrućem, pasiranom i posoljenom umaku pa njima obložimo razrezani zečji hrbat.

Zečji paprikaš (ragu)

Prednje noge,
glava, vrat,
srce, pluća,
potrbušnica od zeca,
sol, papar,
brašno za posipavanje,
150 g slanine,
5 glavica luka kozjaka,
2 česna češnjaka,
¼ l mesne juhe,
¼ l crnog vina,
majčina dušica,
ružmarin,
1 doza začina,
1 žličica želea od ribiza,
1 čašica konjaka,
zečja krv,
limunov sok

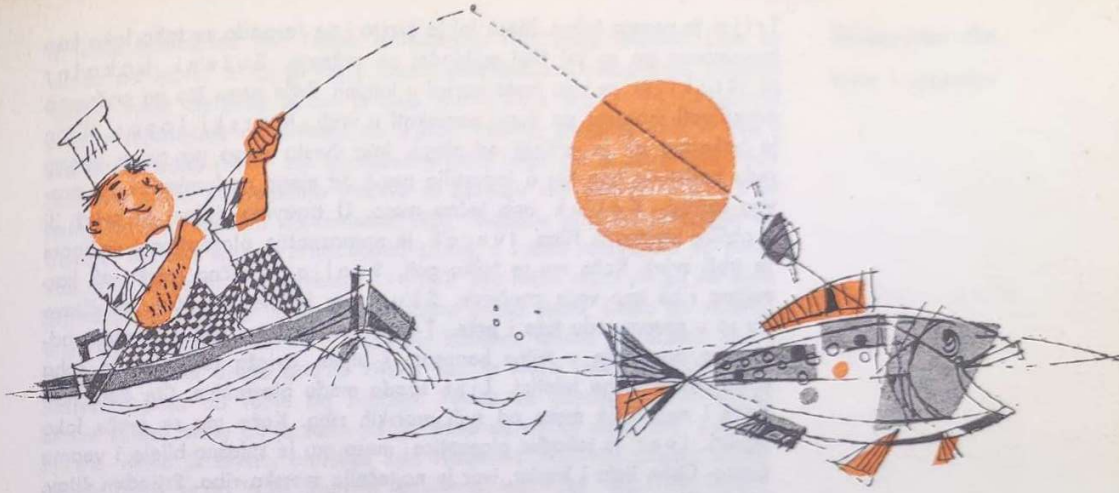
Komade mesa operemo, narežemo ih (prednje noge presiječemo u zglobu), pospemo solju i paprom i uvaljamo u brašno. Slaninu narezanu na kockice propržimo, dodamo luk kozjak (ili sasjeckan crveni luk) i zdrobljeni češnjak pa sve to pržimo dok ne dobije staklasti izgled. Dodamo komade mesa uvaljane u brašno pa ih sa svih strana propržimo. Prilijemo bujon i crno vino i dodamo začine, žele od ribiza i konjak. Jelo promiješamo i zavremo, pa ga otprilike 1½ sat kuhamo u zatvorenoj posudi na maloj vatri. Prije nego što ga iznesemo na stol, izvadimo začine, pjenjačom primiješamo razmućenu zečju krv (ako je imamo) ali umak ne smije više vreti. Dodamo malo limunova soka zbog okusa. Tko želi gušći umak, može primiješati žlicu razmućenog brašna. Na taj način mogu se prirediti i svi ostali dijelovi zečjeg mesa. Prilozi: valjušci, rezanci, okruglice od žemičaka, okruglice od krumpira.
Jednostavan način: zečji paprikaš priredimo kako je to navedeno u receptu za guščju sitninu (str. 102).

Kosani odrezak od divljači

500 g samljevenog
srnećeg ili jelenskog mesa,
2 žemičke,
1 žlica luka,
slanina,
malo češnjaka,
sol, papar,
1 jaje,
2 žlice kiselog vrhnja,
ulje ili maslac za pečenje,
malo crnog vina

Samljeveno meso izmiješamo s razmočenim i istisnutim žemičkama. Luk propržimo na rastopljenoj slanini pa ga s ostalim sastojinama dodamo mješavini mesa, prognječimo i začinimo aromatičnim začinima. Od mase oblikujemo okrugle hljepčiće pa ih u obilno vruće masti s obje strane pečemo dok ne postanu smeđi i hrustavi. Za umak zavremo sok od pečenja s malo crnog vina. Prilozi: grah, krumpir s peršunom.

Zec na pikantan način →



Ribe, školjke i rakovi

Riblje meso se lako kvari jer sadrži mnogo vode. Najbolje prija dok je svježe. Pod rukama spretne kuharice mogu se od ribljeg mesa prirediti delikatna i raznovrsna jela. Od ribolovnih područja do potrošača postoji neprekinuti lanac rashladnih uređaja koji dobro funkcioniraju tako da i u unutrašnjosti dobivamo svakog dana svježu ribu. Duboko smrznute ribe i riblji proizvodi već su pripremljeni za kuhinju. Uostalom, industrija konzerva obrađuje ribu već u samom ribolovnom području pa ona dolazi u trgovinu u dobroj ambalaži i dobroj kakvoći. Riba sadrži vrlo vrijednu i lako probavljivu bjelančevinu, mineralne supstancije važne po život i bogata je vitaminima. Lako je probavljiva pa je zato cijene kao hranu za bolesnike. Cijena ribi je već prema tečnosti i količini koja dolazi na tržište veoma različita. Kod morskih riba možemo govoriti o pučkoj ishrani. Među njima ima vrlo jeftinih konzumnih riba. Slatkovodne ribe su općenito skuplje, a u finoj ih kuhinji cijene zbog njihova izvrsnog okusa.

Morske ribe

Sve morske ribe možemo općenito prirediti prema istim receptima. Možemo ih kuhati, tušiti, pržiti i pripremati na grilu. Manje morske ribe možemo prirediti čitave, a veće režemo na komade ili s njih skidamo filee. Na evropskom tržištu dolaze u prvom redu u obzir slijedeće vrste riba:

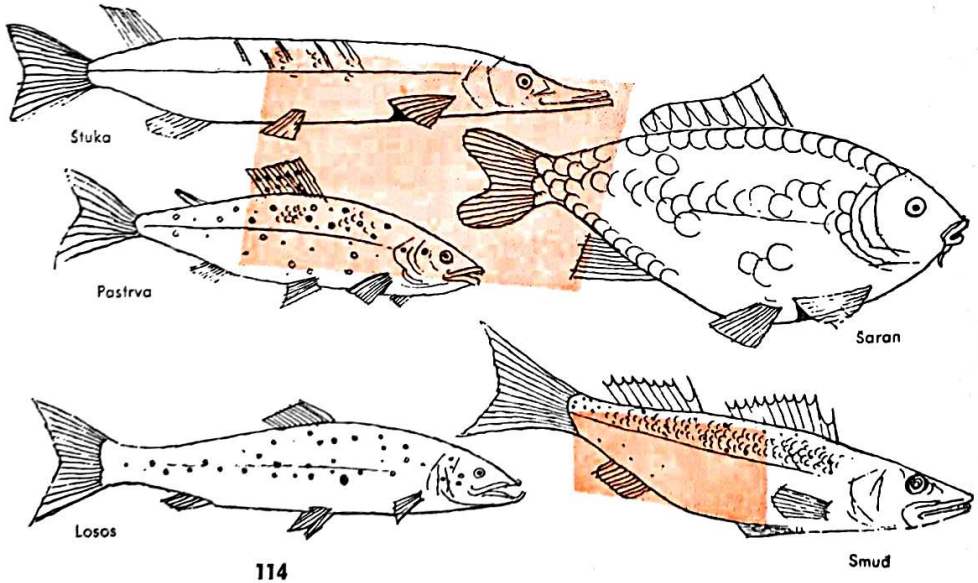
Vrste i upotreba

Bakalar je jedna od najboljih konzumnih riba. Meso mu je bijelo i lisnato pa se lahko raspada. Nije prikladan za pripremanje na roštilju. Male bakalare nazivaju u Sjevernoj Evropi d o r š. Meso im je nježno i tečno.

← Pastrva na plavo (recept na str. 129)

Trlja je veoma tečna. Meso joj je čvrsto i ne raspada se tako lako kao bakalarevo pa su joj filei prikladni za prženje. Sušeni bakalar ili »štokfiš« se vrlo često koristi u kuhinji. Prije nego što ga počnemo pripremati moramo ga dugo namakati u vodi. Morski losos sličan je bakalaru ali je jeftiniji od njega. Ima čvrsto meso pa ga u prvom redu koristimo kao file a industrija pravi od njega nadomjestak za pravog lososa. Koljak ima tečno meso. U trgovinu dolazi ili svježe ili u obliku smrznutih filea. Iverak je najpoznatija plosnatica i većinom se troši svježe. Koža mu se teško guli. Švolja je slična iverku ali kao sušena riba ima veće značenje. Skuše su jeftine, pripremaju se čitave pa se u prvom redu tuše i prže. Tuna se većinom već u lovnim područjima prerađuje u tečne konzerve s uljem. Svježa tunjevina je suha a po okusu slična teletini. List spada među plosnatice. On daje najfinije i najtečnije meso od svih morskih riba. Koža mu se može lako oguliti. Iver je također plosnatica; meso mu je snježno-bijelo i veoma čvrsto. Osim lista i iverka, iver je najtečnija morska riba. Pripremljen čitav, topao ili hladan daje nam upravo svečani obrok. Narezan na ploške iver je u prvom redu prikladan za prženje na roštilju.

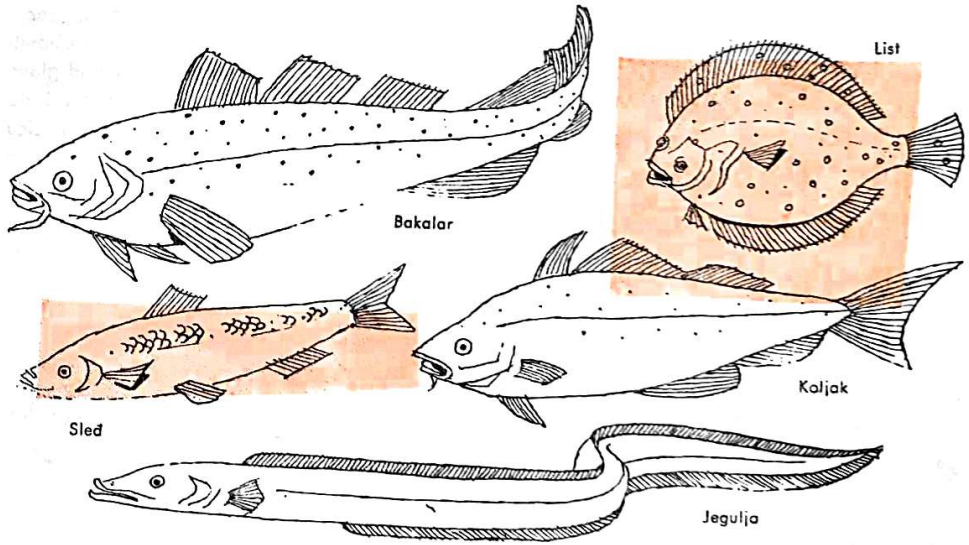
Sleđa love u Sjevernom moru i na Atlantiku u velikim količinama pa je stoga jeftin. Kao zeleni sleđ dolazi na tržište svježe od srpnja do prosinca. Kod pripremanja slanog sleđa vade mu većinom već na moru utrobu i sole ga. Matjes je mladi sleđ koji još nije spolno dozreo. Hvataju ga od sredine svibnja do početka lipnja, a na tržište dolazi u veoma različitoj kakvoći. Dobar matjes-sleđ ima meko nježno meso pa ga smijemo samo blago soliti. »Bücklinge« je blago soljen suhi sleđ. Najbolje »bücklinge« dobivamo usred ljeta.



Slatkovodne ribe

Vrste i upotreba

U finim kuhinjama vrlo cijene slatkovodne ribe zbog tečnosti. One ne mirišu po moru, a taj je miris nekim sladokuscima neugodan. Osobito nježno meso izvrsnog okusa je ono potočne pastrve. Najbolje prija u mjesecima od svibnja do srpnja. Pastrvu smijemo ubiti – kao i sve slatkovodne ribe – tek neposredno prije nego što je priredimo. Najomiljeliji način pripremanja pastrve je kuhanje »na plavo«. Šaran je jedna od najtraženijih slatkovodnih riba. Najbolje prija od listopada do travnja. Malene šarane pripremamo čitave, a velike razrežemo po polovini ili ih narežemo na komade. Linjak ima tečno meso pa ga većinom pripremamo čitavog. Smuđ ima sočno bijelo meso. Često ga režemo u porcije ili popola. Štuku najradije kuhamo, tušimo ili pečemo. Meso joj je najmekše druge godine života kad je štuka teška otprilike 2 kg. Najbolje prija od rujna do siječnja. Ploške za porcije režemo preko čitave širine. Meso joj je suho pa ga često nabadaju slaninom. Jegulji meso je čvrsto, otprilike kao svinjetina. Najbolje prijaju mlade jegulje teške ½ do ¾ kg. Starijim jeguljama, težim od 1 kg, treba oguliti kožu. U osobitoj cijeni je sušena jegulja ali ljubitelji cijene i svježu;



najbolje prija od listopada do travnja. Losos spada među plemenite ribe pa je prema tome i skup. Najbolje prija prije mriještenja u zimskim mjesecima. Možemo ga prirediti čitavog ili razdijeljenog na komade, odnosno ploške. Meso mu je crvenkasto i veoma je prikladan za prženje na roštilju. Hladan losos, ali i sušeni losos vrlo je tražena delikatesa prikladna i za hladni bife. Sušenog lososa moramo rezati tanko kao papir. U trgovinu dolazi i u konzervama s najfinijim uljem. Za neke slatkovodne ribe, u prvom redu za pastrve i šarane, najomilje-

liji način prireĎivanja je kuhanje »na plavo«. Ribama predviđenim za kuhanje na plavo ne smijemo skinuti ljuske. Sloj sluzi na koži izazivlje plavu boju pri kuhanju pa se, dakle, sluz ne smije ukloniti. Zato s tim ribama smijemo samo vrlo oprezno postupati; ne skidamo im ljuske, a utrobu im smijemo vaditi oprezno ispod vode i dodirivati ih jedino mokrim rukama. Neko vrijeme prije nego što ih priredimo, prelijemo ih s malo octa. Riječne ribe je najbolje kupiti žive i zamoliti prodavača da ih ubije.

O prireĎivanju ribe

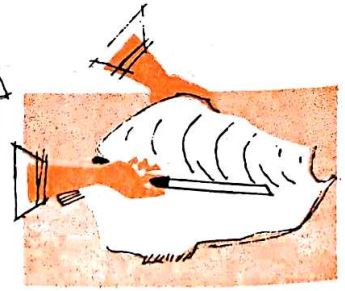
Najbolje je da nam prodavač riba priredi ribu za pečenje, dakle, da joj izvadi iznutricu, da joj po potrebi oguli ljuske i da je nareže na porcije, odnosno da s nje skine filee. Inače za čišćenje vrijede slijedeća pravila:

1. Čišćenje

Ribama moramo skinuti ljuske. Uhvatimo ih za rep suhom krpom, pa im ljuske ogulimo nožem kojeg držimo plosnato ili specijalnim nožem za guljenje ljuski. Gulimo ih od repa prema glavi. Da izbjegnemo neugodno odskakivanje ljuski, najbolje da ih gulimo pod vodom. Peraje i rep skratimo nožicama, osobito kod većih riba. Morskim ribama vadimo škrge. Listovima gulimo vanjsku kožu. Kožu urežemo pri repu, pa je snažnim zahvatom povučemo prema glavi. (Taj posao može obaviti i prodavač riba.) Ribi vadimo iznutricu tako da je prorežemo ispod glave na trbušnoj strani i da joj izvadimo crijeva. Moramo biti oprezni da joj ne ozlijedimo žuč koja se nalazi ispod glave. Crnu trbušnu kožicu i svu zgrušanu krv moramo do kraja odstraniti. Ribu temeljito operemo u hladnoj vodi, ali je ne smijemo ostaviti da leži u vodi.

Skidanje ljuske s riba

Svlačenje kože s lista



Filetiranje većih plosnatica

2. Kiseljenje

Na ribu nakapljemo malo octa ili limunova soka. To uklanja miris po morskoj ribi i čini meso zrnatim i bijelim. Ovako prireĎene ribe ostavimo da pola sata stoje.

3. Soljenje

Neposredno prije upotrebe nataremo ribu iznutra i izvana solju. Kad je jednom posoljena, riba ne smije više dugo stajati jer sol izvlači iz riblje mesa sok.

Što treba upamtiti

- Po osobi i obroku računamo s 200 do 250 g ribe.
- Veće ribe možemo prije pripremanja razrezati na filee i oguliti im kožu; jednostavnije je kupiti već filetiranu ribu (riblje filee).
- Za kuhanje je najprikladnija posuda s uloškom.
- Kod kuhanih riba: najprije čvrsto provremo riblji temeljac sa začinima. Sama se riba ne smije kuhati već je poširamo. Čitave ribe stavljamo u mlaki temeljac a komade riba u uzavreli. Riba se treba poširati u pokrivenoj posudi dok nije gotova.
- Riba je gotova ako joj meso izgleda lisnato i mliječno-bijelo i ako se leđne peraje dadu lako izvući.
- Za tušenje riba vrlo je prikladno posuđe od jenskog stakla. Tušena riblja jela su osobito tečna i daju dobar umak.

MORSKE RIBE

Kuhana morska riba

Osnovni recept

1 kg ribe,
ocat ili limunov sok, sol
Za riblji temeljac:
2 l vode,
4 nepune žličice soli,
1 šalica octa,
korjenasto povrće,
1 glavica luka,
2 ploške limuna,
1 doza začina

Morskoj ribi (bakalaru, koljaku, morskom lososu, barbunu i drugima) skinemo ljuske, izvadimo iznutricu i operemo ih. Iznutra i izvana nataremo ih solju i octom ili limunovim sokom pa ostavimo da pola sata stoje. Riblji temeljac pristavimo sa svim dodacima zbog okusa i hladnom vodom, zavremo i ostavimo da 5 minuta vrije. Čitave ribe polažemo u mlaki temeljac a komade riba u zavreli. Pripremljenu ribu stavljamo u temeljac, jednom provremo a dalje je smijemo samo poširati. Već prema veličini, riba je dogotovljena za 20 do 40 minuta. Gotovu ribu oprezno izvadimo iz temeljca pa je položimo na zagrijani pladanj s kolutovima limuna i peršunom. Prilozi: slani krumpir, rastopljeni maslac, majoneza, remuladni umak, umak od začina, umak od hrena.

Morska riba s hrenom

Dodaci kao za kuhanu ribu,
1 mala motka hrena,
125 g maslaca

Ribu priredimo i kuhamo kao što je to navedeno u receptu za kuhanu morsku ribu. Položimo je na vrući pladanj i pospemo nastruganim hrenom pa prelijemo zavrelim smeđim maslacom. Prilozi: slani krumpir, obareni krumpir, krumpir kuhan u ljusci.

Morska riba s pikantnim umakom

1 kg morske ribe ili filea,
ocat ili limunov sok,
sol, brašno
Za tušenje:
40 g masnoće,
1 ploška slanine,
2 žlice luka i peršuna,
1½ žlica ekstrakta od rajčica,
3 žlice kiselog vrhnja,
1 žlica nastruganog sira,
kuglica maslaca,
1 čaša vina

Ribi ogulimo ljuske, izvadimo iznutricu i operemo je. Možemo je razdijeliti na komade pa ih iznutra i izvana natrti limunovim sokom ili octom; ostavimo ih da pola sata stoje i posolimo ih. Prije nego što je počnemo prireĎivati, ribu obrišemo i uvaljamo u brašno. S obje je strane propečemo na vrućoj masnoći i sitno narezanoj slanini. Ekstrakt od rajčica razmutimo s kiselim vrhnjem i prelijemo po ribi pa je 30–40 minuta polako pirjamo u pokrivenoj posudi. Po potrebi prilijemo umaku malo tekućine, dodamo kuglicu maslaca a zbog okusa prilijemo i malo vina. To jelo možemo peći i u pećnici. Najbolje se peče u vatrostalnoj posudi. Prilozi: slani krumpir, salata.

1 kg morske ribe, sol
ocat ili limunov sok
Za pečenje:
ploške slanine,
40 g maslaca,
3 žlice luka i peršuna
Za preliv:
2 žlice
ekstrakta od rajčice,
4 žlice kiselog vrhnja,
1 žlica brašna,
kuglica maslaca,
1 čaša vina

Morska riba s prelivom od rajčica

Ribi ogulimo ljuske, izvadimo joj iznutricu, operemo je, okiselimo, ostavimo da pola sata stoji i posolimo je. Vatrostalnu posudu ili duguljastu tavu obložimo ploškama slanine, položimo na njih ribu i pospemo je sitno sasjeckanim lukom i zelenim peršunom. Odozgo stavimo pahuljice maslaca i ribu pečemo u zagrijanoj pećnici dok ne potamni. Ekstrakt od rajčica razmutimo s kiselim vrhnjem i brašnom pa time prelijemo ribu i pečemo do kraja. Dok se peče, možemo po potrebi doliti malo tekućine. Ribu pripremamo 30–40 minuta. U umak stavimo kuglicu maslaca a zbog okusa dodamo malo vina. Ribu možemo pripremati i na štednjaku u pokrivenoj posudi. Za preliv od rajčica ne smijemo upotrijebiti brašno. Prilozi: slani krumpir, zelena salata.

Osnovni recept

1 kg morske ribe
ocat ili limunov sok
ili gorušica, sol
Za pečenje:
ploške slanine,
40 g maslaca,
2 žlice luka i peršuna,
1/8 l kiselog vrhnja,
kuglica maslaca

Pečena morska riba

Morskoj ribi (bakalaru, koljaku, barbunu i drugima) ogulimo ljuske, izvadimo im iznutricu i operemo ih. Iznutra i izvana nataremo ih octom ili limunovim sokom, odnosno, premažemo gorušicom pa ostavimo da pola sata stoji i posolimo je. Tavu obložimo ploškama slanine, na njih položimo ribu, pospemo je fino sasjeckanim lukom i peršunom a odozgo stavimo pahuljice maslaca ili ploške slanine. Pečemo je 30–40 minuta u zagrijanoj pećnici. Ako ustreba, dolijemo joj dok se peče malo tekućine a ribu od vremena do vremena prelijevamo umakom. 10 minuta prije nego što bude dogotovljena premažemo je kiselim vrhnjem. Sok od pečene ribe po volji pasiramo i dodamo mu kuglicu maslaca te preostalo vrhnje. Taj način pripremanja prikladan je za sve ribe, a osobito za sve manje ribe i plosnatice. Prilozi: slani krumpir, pommes frites, salata, remuladni umak, zeleni umak.

500 g sušene ribe,
3 šalice kuhane riže,
30 g maslaca,
2 tvrdo kuhana jaja,
2 žlice peršuna

Sušena morska riba s rižom

Sušenu ribu poširamo kratko vrijeme u zavreloj vodi, izvadimo je, očistimo od kože i kostiju i razlistamo na komadiće. Te komadiće pržimo zatim sa sitno sasjeckanim zelenim peršunom na vrućem maslacu, skinemo ih s vatre, dodamo sasjeckana tvrdo kuhana jaja i sve to izmiješamo s tušenom rižom. Po potrebi malo posolimo i iznesemo vruće na stol. Uz to poslužujemo talijanski umak od rajčica.

Osnovni recept

1 kg morske ribe
ili filea,
ocat ili limunov sok, sol
Za tušenje:
40 g maslaca,
2 žlice luka i peršuna,
2 žlice korjenastog povrća,
1/2 čaše bijelog vina,
3 žlice kiselog vrhnja,
kuglica maslaca

Tušena morska riba

Morskoj ribi (bakalaru, koljaku, barbunu i drugima) ogulimo ljuske, izvadimo im iznutricu i operemo ih. Veće ribe narežemo na komade a manje ostavimo čitave. Ribe iznutra i izvana nataremo octom ili limunovim sokom i ostavimo ih da pola sata stoje, a zatim ih posolimo. Na vrućem maslacu tušimo luk i peršun s korjenastim povrćem, dodamo ribu pa je propečemo s obje strane, zalijemo vinom ili moštom i ostavimo da se 20–30 minuta polako tuši. Gotovu ribu oprezno izvadimo i položimo na zagrijani pladanj. Umaku dodamo vrhnje i kuglicu maslaca. Prilozi: slani krumpir, salata, remuladni umak.

1 kg filea od morske ribe,
sol, ocat,
1 žlica gorušice,
30 g maslaca,
3 mrkve,
1–2 struka poriluka,
1 mali celer,
malo soli,
1/4 l vode
Za preliv:
4 žlice kiselog vrhnja,
2 žlice ekstrakta od rajčica

Nabujak od ribljih filea

Riblje filee operemo, osušimo, razrežemo ih na porcije i zakiselimo. Zatim ih premažemo gorušicom, složimo u parove, ostavimo da neko vrijeme stoje pa ih posolimo. U posudi za nabujak zagrijemo maslac, dodamo sitno narezano zelenje, malo posolimo i zalijemo vodom. Tušimo ih u pećnici dok zelenje potpuno ne omekša (otprilike 20 minuta). Sad stavimo riblje filee u slojevima na tušeno zelenje, pospemo ih pahuljicama maslaca i vratimo u pećnicu da se 10 minuta peku. U međuvremenu glatko razmutimo ekstrakt od rajčica s kiselim vrhnjem, premažemo ribu tom masom i pečemo je u pećnici dok se ne dogotovi. Ukupno se prigotavlja 15–20 minuta. Uz to jelo iznosimo na stol slane krumpire ili tušenu rižu.

1 kg morske ribe
ili ribljeg filea,
limunov sok,
4 žlice ulja za pečenje,
1/2 glavice luka, peršun,
nekoliko česna češnjaka, sol,
2–3 rajčice ili ekstrakt
od rajčica,
1 lovorov list,
1 ploška limuna,
1/4 l tekućine,
2 žličice škrobnog brašna

Riba na talijanski način

Ribu operemo, narežemo je na komade (ili upotrijebimo riblje filee), poškropimo je limunovim sokom, ostavimo da se sok upije u meso i posolimo je. Kratko je sa svih strana propečemo na vrućem ulju, izvadimo je i ostavimo na toplom mjestu. Na ulju na kojem se pekla riba pržimo sitno sasjeckan luk dok ne zažuti, dodamo sitno sasjeckani zeleni peršun i fino zdrobljena česna češnjaka (zdrobimo ih zajedno sa solju), pa ostavimo da se kratko zapjene, a zatim dodamo oguljene rajčice ili ekstrakt od rajčica i propržimo ih. Ribi dolijemo 1/4 l tekućine (ribljeg temeljca). Umak zavremo sa svim začinima i dodamo mu razmućeno škrobno brašno. Na kraju stavimo u njeg komade ribe i poširamo ih deset minuta. Ribu možemo začiniti nastruganim sirom. Prilozi: slani krumpiri ili krumpiri kuhani u ljusci.

750 g ribljeg filea,
limunov sok ili ocat,
frikase-umak (vidi str. 167),
ili umak od peršuna
(vidi str. 171),
ili umak od sira
(vidi str. 171),
ili umak od rajčica
(vidi str. 171),
ili umak od kopra
(vidi str. 171),
sol

Riba u umaku

Riblji file operemo, nakapljemo na njeg octa ili limunova soka, ostavimo da se tekućina pola sata upije u meso i posolimo. Izradimo bilo koji umak. Filee narežemo na velike kocke pa ih otprilike 15 minuta polako poširamo u umaku. Miješati ih ne smijemo. Za umak upotrijebimo uvijek 10 g više nego što je navedeno u receptu, jer riba pušta sok pa bi umak inače postao previše rijedak. Prilozi: slani krumpir, salata.

500 g ribljeg mesa,
1 stara žemička,
1 glavica luka,
1 jaje, peršun, sol,
limunov sok
Po volji:
nastrugani sir,
masnoća za prženje

Riblje pogačice

Na vrućoj masti propržimo luk i peršun. Riblje meso protisnemo kroz aparat za mljevenje zajedno s razmočenom i istisnutom žemičkom. Dodamo jaje, začin, a eventualno i nastrugan sir i limunovu koru. Ako je potrebno, primiješamo malo mrvica. Od mase oblikujemo okrugle pogačice pa ih s obje strane pržimo na vrućoj masnoći. Kolačiće možemo panirati u brašnu, jajetu i mrvicama. Prilozi: salata od krumpira, zelena salata.

500 g ostataka od riba,
ocat, ulje, sol, papar, luk,
1 žličica gorušice ili jogurta,
1 kiseli krastavac,
2 rajčice,
1 žlica kapara, kopar

Riblja salata (iskorištavanje ostataka)

Kuhanu ribu razlistamo na komadiće, promiješamo je sa svim sastojinama, ostavimo da neko vrijeme stoji i ukrasimo rajčicama. Tu salatu možemo prirediti također s majonezom ili remuladnim umakom.
Inačica: rolade možemo oprezno tušiti u malo vina i poslužiti ih u začinjenom umaku.

¾ kg ribljeg filea,
sol, ocat, gorušica, peršun,
kiselo vrhnje,
30 g slanine,
4 žlice luka,
2 kisela krastavca,
3 žlice kiselog vrhnja
izmiješanog s ekstraktom
od rajčica

Riblje rolade

Riblje filee operemo, okiselimo ih, premažemo gorušicom, ostavimo da pola sata stoje i posolimo ih. Zatim ih premažemo debelim slojem vrhnja. Slaninu narezanu na kockice propečemo pa na njima propržimo sitno sasjeckan luk i zeleni peršun. Time premažemo filee i stavimo na njih trake krastavaca. Filee uvinemo u rolade, učvrstimo ih čačkalicama ili štipaljkama za rolade pa ih položimo u oblik za nabujak premazan maslacom. Kiselo vrhnje razmutimo s ekstraktom od rajčica i tom mješavinom premažemo rolade. Pečemo ih 30 minuta u vrućoj pećnici. Prilozi: krumpir s peršunom, salata.

¾ kg ribljeg filea, sol, ocat ili limunov sok, 1 žlica gorušice ili srdjelne paste, zeleni peršun, umak od rajčica (vidi str. 171), ili frikase-umak (vidi str. 167), ili umak od peršuna (vidi str. 171) ili umak od kopra (vidi str. 171)

Riblje roladice u umaku

Filee operemo, posolimo i zakiselimo ih. Po duljini ih prerežemo popola, premažemo gorušicom ili srdjelnom pastom, pospemo sitno sasjeckanim peršunom, uvinemo ih i učvrstimo čačkalicama. Umak izradimo po volji. Roladice položimo u zavreli posoljeni umak pa ih 15 do 30 minuta poširamo na tihoj vatri. Miješati ih ne smijemo. Prilozi: slani krumpir, salata.

4 ploške ribljeg filea, sol,
limunov sok,
ekstrakt od rajčica, vlasac
Za pečenje:
40 g maslaca,
1 glavica luka,
1 struk poriluka, 1 mrkva,
1 žlica fino narezane
narančine kore,
¼ l kiselog vrhnja,
1 žličica crvene paprike

Pržene riblje roladice

Riblje filee operemo, posolimo i nakapljemo na njih malo limunova soka. Zatim ih premažemo ekstraktom od rajčica, pospemo fino sasjeckanim vlascem, uvinemo ih i učvrstimo čačkalicom ili štipaljkom za rolade. U posudi za nabujak rastopimo maslac, kratko propržimo sitno sasjeckan luk i u oblik stavimo riblje roladice. Poriluk, mrkvu i tanko ostruganu narančinu koru stavimo zajedno s mrkvom u miješalicu i skašimo ih, dodamo papriku i tu masu stavimo na riblje roladice. Pečemo ih u vrućoj pećnici otprilike 20 minuta dok ne dobiju zlatno-smeđu boju. Prilozi: riža, salata.

¾ kg ribljeg filea, sol,
limunov sok ili ocat,
po volji maslaca s gorušicom
Za pečenje:
ploške slanine, mrvice,
luk, peršun,
4 žlice naribanog sira,
pahuljice maslaca

Riblji file pečen sa sirom

Filee operemo, okiselimo, a možemo ih i premazati maslacom sa gorušicom. Ostavimo da pola sata stoje i posolimo. Namaštenu vatrostalnu zdjelu pospemo mrvicama i položimo u nju ploške slanine. Filee svrstamo jedne kraj drugih i jedne na druge a između njih eventualno stavimo sitno sasjeckan luk i zeleni peršun. Filee pospemo sirom a odozgo stavimo pahuljice maslaca. Pečemo ih 30–40 minuta u vrućoj pećnici. Poslužujemo ih garnirane sirovim kolutovima luka i ploškama rajčice. Prilozi: salata od krumpira, zelena salata, remuladni umak.

Riblji aspik (vidi str. 93)

2 ploške ribljeg filea, sol,
limunov sok, paprika
Za pečenje:
40 g maslaca,
100 g pirjanih pečurki,
¼ l kiselog vrhnja,
30 g nastruganog sira,
1 žlica mrvica,
½ ploče lisnatog tijesta
iz hladnjaka,
1 žumanjak za premazivanje

Riblji file s lisnatim tijestom

Riblje filee operemo, posolimo, nakapljemo na njih malo limunova soka i pospemo ih paprikom. U obliku za nabujak rastopimo maslac i stavimo na njega pirjane pečurke, riblje filee svrstamo jedan do drugoga u oblik i prelijemo ih kiselim vrhnjem, pa pospemo nastruganim sirom i mrvicama. Lisnato tijesto tanko razvaljamo i njime pokrijemo nabujak a rubove tijesta pritisnemo. Tijesto nekoliko puta probodemo vilicom i premažemo ga razmućenim jajetom. Jelo pečemo otprilike 30 minuta na osrednjoj vatri. Prilozi: zelena salata, dragušac, salata od rajčica.

¾ kg ribljeg filea, sol, ocat
ili limunov sok,
gorušica ili srdjelni maslac
Za pečenje:
ploške slanine,
3 žlice luka, peršun,
pahuljice maslaca
Za preliv:
2 žlice ekstrakta
od rajčica,
4 žlice kiselog vrhnja,
1 žlica brašna

Riblji file s prelivom od rajčica

Filee operemo, zakiselimo, premažemo ih maslacom s gorušicom ili srdjelnim maslacom, ostavimo ih da pola sata stoje pa ih posolimo. Namašten oblik za nabujak obložimo ploškama slanine. Na njih položimo riblje filee jedan kraj drugoga i jedan na drugi a međuprostor ispunimo sitno sasjeckanim lukom i peršunom. Odozgo stavimo pahuljice maslaca. Kratko pečemo u vrućoj pećnici. Ekstrakt od rajčica razmutimo s kiselim vrhnjem i brašnom pa time prelijemo filee i u pećnici ih pečemo do kraja. Prigotavljaju se 30–40 minuta. Prilozi: jela od krumpira, salata.

¾ kg ribljeg filea,
sol, ocat ili limunov sok,
po volji gorušica
Za paniranje:
brašno, jaja, mrvice,
mast za prženje

Prženi riblji file

File operemo, narežemo ga na komade, okiselimo ga, po volji ga premažemo gorušicom, ostavimo da pola sata stoji i posolimo ga. Komade filea najprije uvaljamo u tučeno jaje i u mrvice. Pržimo ih na vrućoj masti tako da u njoj plivaju dok s obje strane ne dobiju zlatno-žutu boju. Obložimo ih ploškama limuna i zelenim peršunom. Taj je način prirešivanja prikladan za sve plosnatice (listove, ivere, iverke i druge). Kod većih riba izrežemo filee prije nego što ih počnemo prirešivati. Prilozi: salata od krumpira, zelena salata.

¾ kg ribljeg filea,
sol, ocat ili limunov sok,
Za pivsko tijesto:
200 g brašna, malo soli,
2 bjelanjka,
2 žumanjka,
¼ l piva,
1 žlica ulja,
masnoća za prženje

Prženi riblji file u pivskom tijestu

File operemo, narežemo ga na komade, okiselimo ga i ostavimo da pola sata stoji, a zatim ga posolimo. Od navedenih sastojina razmutimo gusto pivsko tijesto (slično tijestu za uštipke) i na kraju mu primiješamo čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Komade filea umočimo na vilici u pivsko tijesto pa ih pržimo tako da plivaju na obilno vruće masti sve dok s obje strane ne postanu smeđi i hrustavi. Obložimo ih limunovim ploškama i zelenim peršunom. Prilozi: salata od krumpira, remuladni umak, zelena salata.

500–750 g kuhane ribe,
250 g makarona
Za umak:
40 g masti,
50 g brašna,
½ l tekućine
(ribljeg temeljca),
1 žumanjak, limunov sok,
2 žlice mrvica,
2 žlice naribanog sira,
sol

Riblji nabujak

(korištenje ostataka)

U namašteni oblik za nabujak stavimo naizmjence kuhane makarone i kuhanu razlistanu ribu. Od masti i brašna ispržimo svijetli zapržak, dolijemo tekućine, posolimo i dobro prokuhamo (umak treba da je gust) pa zbog okusa dodamo žumanjak i limunov sok. Umak prelijemo preko ribe, pospemo ga mrvicama i nabujak pečemo 30 minuta u pećnici. Prije nego što ga iznesemo na stol, pospemo ga naribanim sirom. Prilozi: slani krumpir, salata.
Inačica: nabujak možemo isto tako prirediti s kuhanom cvjetačom, šparogama, korabicama i rižom. Možemo ga, uostalom, preliti umakom od rajčica umjesto svijetlim umakom. Umjesto kuhane ribe možemo upotrijebiti suhe sleđeve kojima smo izvadili kosti.

750 g ribljeg filea,
brašno za oprašivanje,
sol, ocat
Za pirjanje:
40 g masti,
2 glavice luka,
¼ l tekućine,
malo paprike,
1 žličica ekstrakta od rajčica,
2 žlice vina, zeleni začini,
2 žlice nastruganog sira,
kiselo vrhnje,
1–2 žličice brašna

Riblji ragu

Riblje filee operemo, okiselimo ih i ostavimo da pola sata stoje a zatim ih posolimo. Filee narežemo na velike kocke i uvaljamo u brašno. Luk kratko propržimo na vrućoj masnoći, stavimo u nju kocke ribljeg mesa pa ih sa svih strana propržimo i prilijemo malo tekućine. Zatim komade ribe ostavimo da se 20 minuta tiho pirjaju ali ih ne smijemo miješati. Umaku dodamo zadane supstancije okusa i dosolimo. Brašno glatko razmutimo s kiselim vrhnjem i dodamo ih umaku. Prilozi: slani krumpir, salata.

4 ploške iverka ili ivera,
sol, papar, pahuljice maslaca
Za umak:
500 g rajčice,
3 žlice ulja,
1 glavica luka,
malo paprike,
1 žlica kosanog badema,
50 g kosanih pistacija, sol,
60 g sultanki

Gratinirani iverak ili iver

Ribu operemo, obrišemo, pospemo je solju i paprom, položimo u posudu premazanu maslacom i odozgo stavimo pahuljice maslaca. Prireñivanje umaka: rajčice operemo, razrežemo ih na četiri dijela pa ih na vrućem ulju pirjamo s fino narezanim lukom dok ne omekšaju, pospemo ih solju i paprikom i pasiramo. Tim umakom prelijemo ribu, pospemo je ogu-ljenim i sasjeckanim bademom i pistacijama i dodamo oprane sultanke. Sve to 25 do 30 minuta gratiniramo u vrućoj pećnici. Prilozi: riža, salata.

Iverak ili iver na maslacu

Po osobi računamo s jednom debelom ploškom iverka ili ivera. Prireñujemo ih kao list pečen na maslacu (vidi str. 123). Prilozi: krumpir s peršunom, remuladni umak, zelena salata.

Iverak ili iver u vinskom temeljcu

Po osobi računamo s jednom debelom ploškom ivera. Prireñujemo ga kao list u vinskom temeljcu (str. 123). Prilozi: slani krumpir, majoneza.

File od lista s rajčicama i pečurkama

8 filea lista,
limunov sok,
75 g maslaca,
150 g pečurki,
2 rajčice,
1 čaša bijelog vina,
kopar, sol, peršun

Filee od lista posolimo i nakapljemo na njih malo limunova soka. Tanko narezane pečurke propirjamo na vrućem maslacu s peršunom pa im dodamo filee od lista i nekoliko oguljenih ploški rajčice. Prilijemo malo vina i dodamo soli i kopra. U pokrivenoj posudi ostavimo da se 10 minuta poširaju (ne smiju vreti). Zatim filee izvadimo i stavimo ih na toplo mjesto. Sok gusto ukuhamo i njime prelijemo filee. Pospemo ih peršunom. Prilozi: riža, salata.

2 lista, limunov sok,
250 g morskih račića,
250 g pečurki,
2 ploške celera,
¼ l bijelog vina za tušenje,
dvostruki recept
za nizozemski umak
(vidi str. 168)

List Mazarin

Prodavača ribe zamolimo da nam oguli list a zatim ga narežemo na filee. Od jednog lista dobit ćemo dva malena i dva veća filea. Kratko operemo, obrišemo, nakapljemo na njih malo limunova soka, uvinemo ih i pričvrstimo čačkalicom pa ih ostavimo da kratko vrijeme stoje. Zavremo četvrt litre vina pa riblje roladice tušimo u vinu 15 minuta u pokrivenoj posudi na maloj vatri a zatim ih izvadimo. U istom soku 5 minuta tušimo morske račiće, izvadimo ih i ostavimo da se ocijede. Pečurke očistimo, prerežemo ih po polovini pa ih 5 minuta pirjamo na malo maslaca. Sirove ploške celera narežemo na kockice i tušimo ih u malo slane vode dok ne omekšaju.
Roladice od lista svrstamo u vatrostalnu zdjelu premazanu maslacom a zatim iz njih izvadimo čačkalice. Tušene račiće, pečurke i kockice celera ravnomjerno raspodijelimo među roladice lista. Priredimo nizozemski umak kako je to navedeno u receptu na str. 168, tekućinu od vinskog ribljeg temeljca i pečurki upotrijebimo za prelijevanje umaka i dodamo mu soli, vina i vrhnja da dobije pikantan okus. Gotovim umakom prelijemo ribu, račiće, pečurke i celer. Zatim jelo stavimo na 10 do 15 minuta u pećnicu da se na jakoj vatri gratinira. Uz njega iznosimo zrnato skuhanu rižu i salatu.

4 mala lista, sol, limun,
brašno, maslac za pečenje

List pečen na maslacu

Pripremljene listove posolimo, nakapljemo na njih malo limunova soka i uvaljamo ih u brašno. Pečemo ih s obje strane na obilno vrućeg maslaca. Prigotavljaju se 10 do 15 minuta. Obložimo ih ploškama limuna i maslacom sa začinima. Taj način prireñivanja moramo u prvom redu preporučiti za manje listove. Prilozi: krumpir s maslacom, šparoge, zelena salata, dragušac.

1 kg lista, limunov sok,
Za temeljac:
¼ l vode, ¼ l bijelog vina,
1 žlica octa,
1 žlica soli,
1 žličica šećera,
1 glavica luka,
1 doza začina,
1 ploška limuna

List u vinskom temeljcu

S lista ogulimo kožu, izvadimo mu iznutricu, operemo ga i nakapljemo na njeg malo limunova soka. Temeljac skuhamo sa svim dodacima odabranim zbog okusa a zatim ga skinemo s vatre. List stavimo u temeljac koji više ne smije vreti i u njemu ga poširamo 15–20 minuta. Zaista ga smijemo samo poširati, jer kad bismo ga kuhali, meso bi postalo tvrdo. Obložimo ga ploškama limuna. Prilozi: krumpir s peršunom, nizozemski umak.

List s pečurkama i rajčicama

Listove priredimo kao što je to već navedeno u receptu za list, pečen na maslacu pa ih svrstamo na zagrijani pladanj i obložimo pečurkama pirjanim na maslacu i rajčicama pečenim na roštilju. Prilozi: nizozemski umak, pommes frites.

1 kg lista,
limunov sok, sol, papar,
2 male glavice luka,
125 g pečurki,
1 česno češnjaka,
zeleni peršun,
pahuljice maslaca,
1 čaša bijelog vina

List u vinu

Listu ogulimo kožu, izvadimo mu iznutricu, očistimo ga i operemo. Iznutra i izvana nataremo ga limunovim sokom, solju i paprom. Maslacom premazani oblik za nabujak obložimo ploškama luka i pečurkama narezanim u obliku lista, malo ih posolimo i popaprimo pa dodamo zdrobljeno česno češnjaka. Na to stavimo pripremljen list i pospemo ga zelenim peršunom i pahuljicama maslaca. Kratko ga pirjamo u vrućoj pećnici, dolijemo vino i tušimo dalje u pokrivenoj posudi. Priređuje se 20 do 30 minuta. Umaku možemo dodati kuglicu maslaca. Prilozi: riža, krumpir s peršunom.

4 male plosnatice, sol, limun,
brašno, maslac za pečenje

Plosnatica pečena na maslacu

Pripremljenu plosnaticu posolimo, poškropimo je limunovim sokom i uvaljamo u brašno. S obje je strane ispečemo na obilno vrućeg maslaca. Prigotavlja se 10 do 15 minuta. Na stol je iznosimo s kriškama limuna i maslacom sa začinima. Prilozi: krumpir s peršunom, salata.

4 male plosnatice, sol,
vrhnje, brašno za paniranje,
75 g maslaca,
1 čaša bijelog vina,
1 šalica slatkog vrhnja,
150 g pečurki,
4 rajčice

Plosnatice u umaku od vrhnja

Očišćene plosnatice obrišemo suhom krpom pa ih najprije umočimo u vrhnje a zatim uvaljamo u brašno. Za priređivanje je najbolje upotrijebiti duguljastu vatrostalnu zdjelu. U njoj rastopimo maslac, zatim u posudu svrstamo ribe, prelijemo ih rastopljenim maslacom pa ih na jakoj vatri naglo propečemo s obje strane u pećnici. Zatim prilijemo vino, provremo ga i pustimo da malo ukuha, pa dolijemo vrhnje. K ribi stavimo četiri oguljene rajčice pa je još 15 do 20 minuta gratiniramo u pećnici. Umak začinimo a ribu obložimo tušenim pečurkama. Na taj način možemo prirediti također i veće ribe, komade riba ili riblje filee.

Skuša na plavo

Jeftina skuša je masna i gotovo bez ljuski. Možemo je, dakle, prirediti kao pastrvu na plavo (vidi str. 129). Skuše prijaju, međutim, i priređene na mlinarski način (vidi str. 130), odnosno na roštilju.

4 bücklinga,
40 g maslaca,
4 jaja, sol,
2 žlice mlijeka, vlasac,
nastrugan sir

Bückling s kajganom

Bücklingima ogulimo kožu i izvadimo im kosti pa ih u komadima propržimo na vrućem ulju. Zatim ih prelijemo jajima razmućenim s mlijekom i solju, polako ih pržimo i uvinemo. Na kraju ih pospemo sitno sasjeckanim vlascem a možemo ih posuti i sirom.

Prženi bücklingi

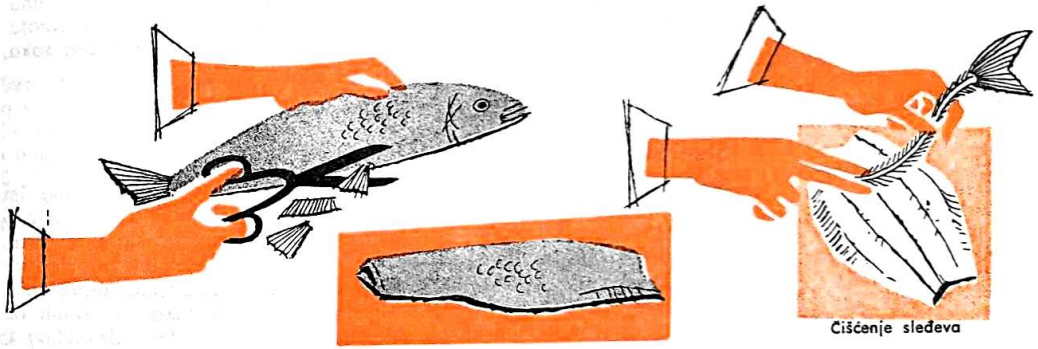
4 bücklinga, sol
Za paniranje:
brašno, jaje, mrvice,
ulje za prženje

Bücklingima skinemo kožu, izvadimo im kosti i malo ih posolimo. Najprije ih uvaljamo u brašno, zatim u razmućeno jaje i na kraju u mrvice. Pržimo ih s obje strane na vrućem ulju dok ne zažute i pospemo sitno sasjeckanim vlascem. Prilozi: salata od krumpira.

Matjes-sleđevi na ledu

8 filea od matjes-sleđeva,
kockice leda,
kolutovi luka,
ploške rajčica

Filee od matjes-sleđeva svrstamo na ledenim kockama i ukrasimo ih kolutovima luka i ploškama rajčica. Uz to iznosimo maslac u obliku ružica i slani krumpir.



Čišćenje sleđeva

Matjes-sleđevi s umakom od jabuka i vrhnja

8 filea od matjes-sleđeva,
2 jabuke,
2 žlice luka,
3/8 l kiselog vrhnja,
1 žličica šećera,
limunov sok

Za umak izmiješamo jabuke narezane na kockice, nastrugan luk i kiselo vrhnje. Dodamo šećer i limunov sok. Umak prelijemo preko matjes-filea i obložimo rajčicama i kolutovima luka.

(na način dobre domaćice) **Matjes-sleđevi u umaku od vrhnja**

8 filea matjes-sleđeva,
ostale sastojine
kao što je to navedeno
u receptu za slane sleđeve
u umaku
od vrhnja

Priredimo umak od vrhnja kao što je to navedeno u receptu za slane sleđeve u umaku od vrhnja. Filee od matjes-sleđeva ostavimo da nekoliko sati stoje u tom umaku.

Mladi (»zeleni«) sleđevi pirjani ili pečeni

Uzmemo 1 kg mladih sleđeva, skinemo im ljuske, izvadimo iznutricu i očistimo ih. Dalje se priređuju kao što je to navedeno u receptu za tušenu ili pečenu morsku ribu (vidi str. 118).

1 kg mladih (zelenih) sleđeva ili skuša, limunov sok ili ocat, sol, brašno za paniranje, masnoća za prženje

Prženi mladi (»zeleni«) sleđevi ili skuše

Mladim sleđevima skinemo ljuske, izvadimo im iznutricu, operemo ih, okiselimo i ostavimo da pola sata miruju a zatim ih posolimo. Uvaljamo ih u brašno pa ih s obje strane pržimo na vrućoj masnoći. Garniramo ih kolutovima luka i limunovim ploškama. Prilozi: salata od krumpira ili kuhani krumpiri s maslacom, zelena salata.
Inačica: mlade sleđeve očistimo i okiselimo, paniramo ih i pržimo.

1 kg svježih sleđeva (ili skuša), limunov sok, brašno za paniranje, ulje za prženje, sol

Prženi svježi sleđevi ili skuše

Svježim sleđevima ogulimo ljuske i izvadimo iznutricu, operemo ih, nakapljemo na njih malo limunova soka i ostavimo ih da pola sata stoje a zatim ih posolimo. Sada ih uvaljamo u brašno pa ih na vrućem ulju pržimo s obje strane. Obložimo ih kolutovima luka i ploškama limuna. Prilozi: salata od krumpira ili krumpir na maslacu, zelena salata. Inačica: sleđeve očistimo i nakapljemo na njih malo limunova soka, paniramo ih i pržimo.

3 slana sleđa, 2 kisela ili slana krastavca, 2 jabuke, 1 glavica luka
Za umak: 1/4–3/8 l vrhnja, malo soli i šećera, malo papra, 1–2 žlice octa

Slani sleđevi u umaku od vrhnja

Sleđevima izvadimo iznutricu, odrežemo im glavu i rep, ogulimo im kožu i izvadimo kosti i operemo ih. Na nekolko sati stavimo ih u mlijeko ili vodu. Preko noći ih u vodu ostavimo samo ako su jako slani. Sleđeve, krastavce i jabuke narežemo na kockice, a luk na kolutove. Sleđevu mliječ pasiramo i izmiješamo je s vrhnjem i svim dodacima odabranim zbog okusa. Umak od vrhnja prelijemo preko dodataka narezanih na kocke i ostavimo da nekoliko sati stoje. Prilozi: krumpir kuhan u ljusci ili slani krumpir.

Tovar

Tovar je mali bakalar. Meso mu je osobito nježno i tečno. Možemo ga prirediti prema svim ovdje navedenim receptima za priređivanje ribe. Posebno dobro prija paniran i pržen ali kod njega možemo primijeniti i sve ostale recepte za tušenu i pečenu ribu.

4 ploške svježe tunjevine, sol, papar, limunov sok, brašno za paniranje, 75 g maslaca ili ulja

Tunjevina pečena

Ploške tunjevine pospemo paprom, nakapljemo na njih malo limunova soka, ostavimo ih da neko vrijeme stoje i posolimo. Riblje ploške zatim uvaljamo u brašno pa ih na vrućem maslacu ili ulju pržimo s obje strane dok ne zažute. Na stol ih iznosimo obložene limunovim ploškama. Tunjevinu možemo, uostalom, prirediti i prema receptu »gratinirani iverak« str. 122. Prilozi: salata od krumpira, remuladni umak.

Kuhana slatkovodna riba

Osnovni recept
1 kg ribe
Za temeljac: 2 l slane vode, 1 šalica octa, 1 glavica luka, peršun, limunove četvrtine

Slatkovodne ribe (šaran, som, smuđ, mrena, štuka i druge) trebalo bi ubiti tek neposredno prije nego što ih stavimo da se kuhaju. Ogulimo im ljuske, izvadimo iznutricu, očistimo ih i operemo, a veoma debele ribe razrežemo popola. U hladnu vodu za temeljac stavimo sve sastojine, zavremo je i ostavimo da 25 minuta vriju. Ribu položimo u vrući temeljac i zavremo ga a zatim smanjimo vatru i ribu oprezno poširamo u otvorenoj posudi. Vreti ne smije! Već prema veličini prigotavljamo je 15–25 minuta. Gotovu ribu položimo na zagrijani pladanj i obložimo četvrtinama limuna i zelenim peršunom. Prilozi: krumpir s peršunom, slani krumpir, rastopljeni maslac, vrhnje s hrenom.

Panirana i pržena slatkovodna riba

1 kg ribe, limunov sok
Za paniranje: 1–2 jaja, brašno, mrvice, sol, ulje za prženje

Sve slatkovodne ribe možemo panirati i pržiti. Male ribe pržimo čitave, a veće izrežemo u filee ili na ploške. Ribama skinemo ljuske, izvadimo im iznutricu, očistimo ih i operemo. Iznutra i izvana nataremo ih solju i limunovim sokom pa ih uvaljamo u brašno, u razmućeno jaje i mrvice. S obje ih strane pržimo na vrućem ulju, tako da plivaju u njemu sve dok ne postanu zlaćano-smeđe. Na stol ih iznosimo ukrašene ploškama limuna. Prilozi: salata od krumpira, zelena salata.

Pečena slatkovodna riba

1 kg ribe, limunov sok, sol ili ocat
Za pečenje: 40 g maslaca, luk i peršun, pahuljice maslaca, 4 žlice kiselog vrhnja, kuglica maslaca, 2 žlice vina, po volji pečurke

Slatkovodnoj ribi (pastrva, linjak, som, jezerska pastrva, smuđ, štuka i druge) ogulimo ljuske, izvadimo joj iznutricu i operemo je. Izvana i iznutra nataremo je solju i limunovim sokom pa je kratko propečemo na vrućem maslacu sa sitno sasjeckanim lukom i peršunom. Zatim odozgo stavimo pahuljice maslaca i ribu pečemo dalje u zagrijanoj pećnici. Malo-pomalo dolijevamo vrhnje i ostavimo da potamni. Tekućinu dolijemo samo onda ako je to potrebno. Ribu pečemo već prema veličini 15 do 30 minuta. Umaku dodamo kuglicu maslaca, vrhnje i vino. Pečenu ribu možemo obložiti pečurkama pirjanim na maslacu. Prilozi: slani krumpir, vrhnje s hrenom.

Slatkovodna riba s hrenom

Sastojine kao u receptu za kuhanu slatkovodnu ribu (vidi recept), 1 mala motkica hrena, 125 g maslaca

Ribu (smuđa, štuku, soma i druge) priredimo kako je to propisano u receptu za kuhanu slatkovodnu ribu. Gotovu ribu položimo na vrući pladanj i gusto pospemo svježe nastruganim hrenom pa je prelijemo zavrelim smeđim maslacom. Prilozi: slani krumpir, krumpir u ljusci.

Slatkovodne ribe na plavo

Različite riječne ribe, na primjer linjake, mrene, štuke i druge možemo prirediti jednako kao i pastrvu na plavo. Priređivanje traje već prema veličini ribe.

Sastojine kao u receptu za kuhanu riječnu ribu (str. 127), umak od kopra (str. 171), ili umak od začina (str. 172), ili umak od gljiva (str. 169)

Slatkovodna riba s pikantnim umakom

Pripremimo slatkovodnu ribu (linjak, smuđ i druge) kako je to propisano u receptu za kuhanu slatkovodnu ribu. Temeljcu možemo dodati malo vina. Pripremimo bilo koji umak, prilijemo mu temeljca i iznosimo na stol uz ribu. Uz to poslužujemo slani krumpir.

1 kg ribe, limunov sok
Za tušenje:
40 g maslaca, luk i peršun,
4 žlice kiselog vrhnja, sol,
kuglica maslaca, limunov sok ili vino

Tušena slatkovodna riba

Slatkovodnoj ribi (pastrva, šaran, linjak, smuđ, štuka i druge) ogulimo ljuske, izvadimo joj iznutricu, očistimo je i operemo. Iznutra i izvana je nataremo solju i limunovim sokom. Na vrućem ulju ili maslacu propržimo sitno sasjeckan luk i peršun a po potrebi prilijemo malo tekućine. Dodamo kiselo vrhnje i tušimo u pokrivenoj posudi na tihoj vatri dok riba ne omekša. Već prema veličini prigotavljamo je 20 do 30 minuta. Kuglicu maslaca stavimo u umak pa ga zatim začinimo limunovim sokom ili vinom. Ribu možemo obložiti pirjanim pečurkama. Po mogućnosti je treba prirediti u vatrostalnoj posudi. Prilozi: krumpir s peršunom, salata.

1 kg jegulje,
1 žlica razrijeđenog octa
Za temeljac:
2 l vode,
1 šalica octa,
2 žlice soli,
korjenasto povrće,
1 lovorov list,
3 zrna papra,
1 ploška limuna,
1 glavica luka,
majčina dušica

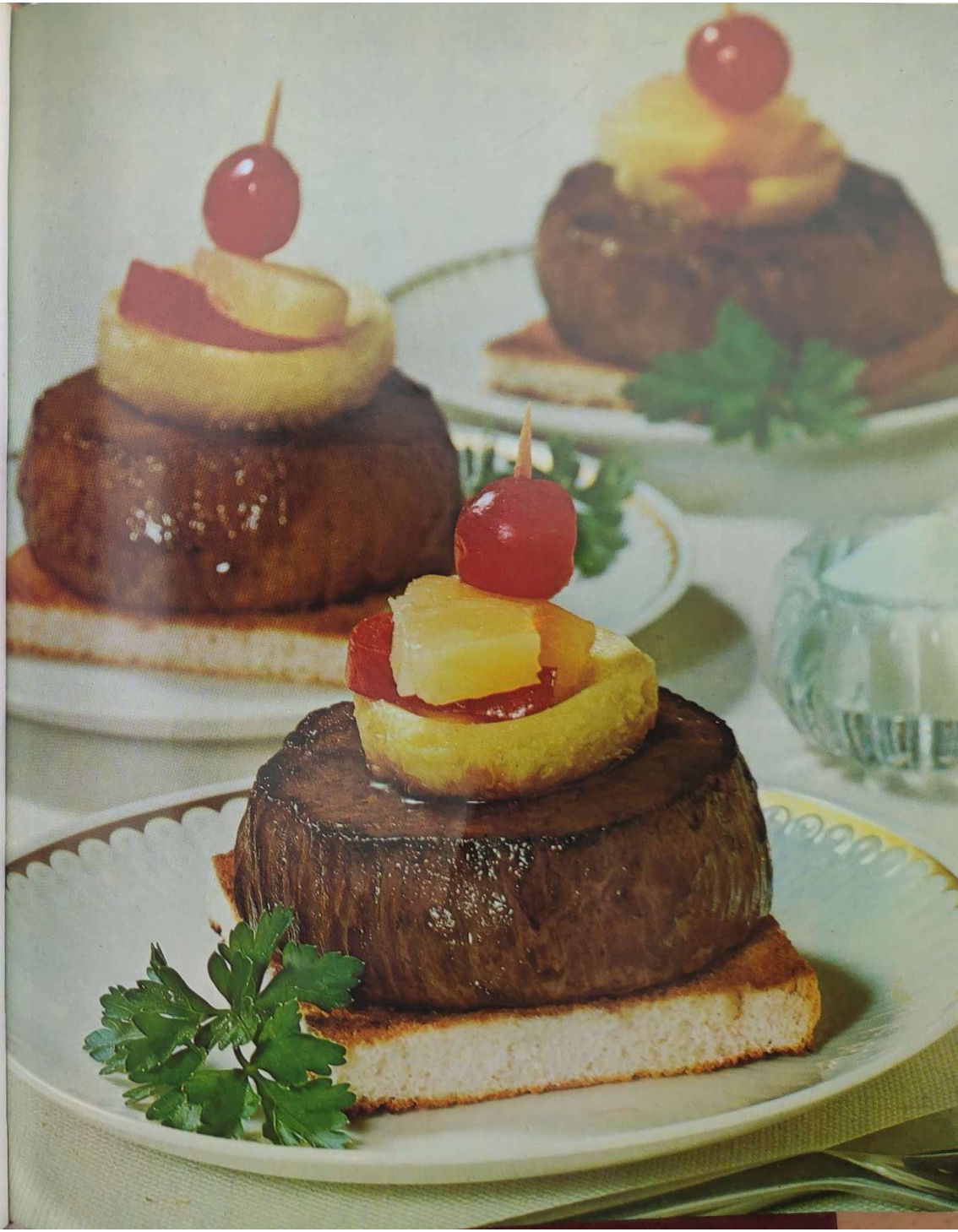
Jegulja na plavo

Jegulji izvadimo utrobu, temeljito je operemo i narežemo na komade. Prelijemo je vrućim razrijeđenim octom i ostavimo da u njemu malo stoji. Temeljac zavremo sa svim sastojinama i stavimo u njega komade jegulje da se 20 do 30 minuta poširaju. Svrstamo ih na zagrijani pladanj i garniramo ploškama limuna i peršuna. Prilozi: slani krumpir, remuladni umak.

1 kg jegulje, limunov sok, sol
Za umak od kopra:
40 g maslaca,
40 g brašna,
½ l mesne juhe,
obilno sitno sasjeckanog kopra,
limunov sok,
vrhnje, sol,
1 žumanjak

Jegulja na zeleno

Jegulji ogulimo kožu. Pri tom postupimo ovako: jegulji svežemo oko glave uzicu i objesimo je na čvrsti čavao. Oko glave urežemo kožu pa je sa svih strana uvrnemo i snažnim trzajem zgulimo s čitavog tijela. (Posve mlade jegulje, lakše od jednog kilograma, možemo prirediti i s kožom. Njih nataremo grubom solju da odstranimo sluz.) Zatim prorežemo trbuh i izvadimo utrobu pa jegulju temeljito operemo. Prodavač riba nam može i sam oguliti kožu i izvaditi utrobu. Očišćenu jegulju razdijelimo na porcije pa ih nataremo solju i limunovim sokom. Od maslaca i brašna ispržimo svijetli zapržak, podlijemo ga juhom i posolimo. Kad tekućina zavre, stavimo u nju pripremljene komade jegulje pa ih 30 minuta poširamo na tihoj vatri. Umaku dodamo obilno sitno sasjeckanog kopra, malo limunova soka i soli. Da bude gušći, dodamo mu žumanjke i vrhnje. Prilog: slani krumpir.



Tournedos garnirani (recept na str. 147) →

Pržena jegulja

¾–1 kg jegulje, brašno, maslac ili ulje za prženje

Jegulji ogulimo kožu i izvadimo utrobu kako je to već opisano, operemo je i narežemo na komade dugačke poput prsta, nataremo je solju i limunovim sokom i uvaljamo u brašno. Pržimo je na obilno vrućeg maslaca s obje strane dok ne postane zlatno-smeđa. Prilozi: mladi krumpir, salata.

Kuhani losos

1 kg lososa
Za temeljac:
2 l vode,
1 šalica octa,
2 žlice soli,
korjenasto povrće

Temeljac stavimo na vatru zajedno sa svim dodacima i zavremo ga. Dodamo očišćenu ribu i ostavimo je da se pola sata polako pošira (vreti ne smije). Poslužimo je na zagrijanom pladnju s limunovim ploškama. Prilozi: slani krumpir s peršunom, rastopljeni maslac ili muslinski umak, salata od krastavaca.

Losos na bretonski način

1 kg lososa, sol, papar,
150 g pečurki,
1 čaša vina

Očišćenog i pripremljenog lososa narežemo na kocke pa ga posolimo i popaprimo. Riblje kocke pržimo na vrućem maslacu zajedno sa očišćenim pečurkama prerezanim popola. Prilijemo vino i 15 minuta tušimo. Prilozi: slani krumpir, rastopljeni maslac.

Losos u vinskom temeljcu

1 kg lososa
Za temeljac:
¼ l vode,
¼ l bijelog vina,
1 žlica octa,
1 žlica soli,
1 žličica šećera,
1 glavica luka,
1 doza začina,
1 ploška limuna

Sve sastojine za temeljac stavimo u hladnu vodu i zavremo je. Temeljito opranu i očišćenu ribu položimo u zavreli temeljac i ostavimo je da se u njemu pola sata tiho pošira (vreti ne smije). Kad je gotova, položimo je na zagrijani pladanj i obložimo zelenim peršunom i limunovim ploškama. Ribu možemo poslužiti i hladnu (vidi recept za lososa sa majonezom str. 183). Na isti način možemo tušiti i ploške lososa. Prilozi: slani krumpir, bearneški umak.

Lososove ploške pečene na maslacu

Po osobi računamo jednu debelu plošku lososa. Priređuje se kao što je to navedeno u receptu za list pečen na maslacu (str. 123).

Pastrva na plavo

1 kg pastrva,
1 šalica octa
Za temeljac:
slana voda,
limunove ploške, kozlac

(slika u boji uz str. 113)

Pastrve treba ubiti tik prije nego što ih stavimo da se kuhaju. Dotaći ih smijemo samo mokrim rukama. Ljuske im ne gulimo da se ne ošteti osjetljiva sluznica koja daje kuhanoj ribi plavu boju.
Pastrvama oprezno pod vodom izvadimo iznutricu i očistimo ih. Položimo ih na porculanski podložak i prelijemo octom. Male pastrve svinemo u prstene i tako ih svežemo. Stavimo ih u vrući temeljac i na trenutak

← Losos na roštilju (str. 150) s vojvotkinjinim krumpirima (str. 243) i povrćem

zavremo a zatim dalje oprezno poširamo u otvorenoj posudi. Vreti ne smiju! Prigotavljaju se već prema veličini 10 do 20 minuta. Gotovu ribu stavimo na zagrijani porculanski podnožak ili pladanj pa je obložimo ploškama limuna i zelenim peršunom. Prilozi: krumpir s peršunom, slani krumpir, rastopljen maslac, grudice maslaca, maslac sa začinima, vrhnje s hrenom.

4 male pastrve,
limunov sok ili ocat, sol,
brašno za paniranje,
maslac (ili ulje) za prženje

Pastrve na mlinaričin način

Pastrvi skinemo ljuske, izvadimo joj iznutricu i operemo je. Neposredno prije nego što je počnemo pripremati, nataremo je iznutra i izvana solju i limunovim sokom. Oprezno je obrišemo, uvaljamo u brašno i odmah pržimo dok ne postane zlatno-smeđa. Gotovu ribu položimo na zagrijani pladanj i obložimo je ploškama limuna i zelenim peršunom.
Taj način pripremanja prikladan je i za male morske ribe, plosnatice i mlade sleđeve. Prilozi: krumpir s peršunom, salata.

Pečeni šaran

Šarana možemo pripremiti prema receptu za pečenu slatkovodnu ribu (str. 127). Pri tom šaran ostaje uspravno položen u tavi na sirovim oguljenim krumpirima.

Prženi šaran

Šarana možemo prirediti prema receptu za paniranu i prženu slatkovodnu ribu.

Šaran na plavo

Šarana pripremamo na plavo jednako kao što je to propisano u receptu za pripremanje pastrve na plavo. Jako debele šarane treba prije pripremanja narezati na komade ili prerezati po polovini, da bi se nježno riblje meso svuda podjednako dobro skuhalo. Uz šarana na plavo iznosimo na stol slani krumpir i rastopljen maslac.

1 veliki šaran
Za temeljac:
¼ l vode,
obilno korjenastog povrća,
1 glavica luka,
1 doza začina, sol, papar
Za prelivanje:
po volji riblja krv,
½ l piva, limunove ploške,
1 žličica šećera,
80 g medenjaka, limunov sok,
50 g maslaca, sol

Šaran na poljski način

Šarana zakoljemo i uhvatimo mu krv pa je izmiješamo s malo octa. Zatim mu izvadimo iznutricu, očistimo ga i operemo. Možemo ga razrezati na komade. Luk i korjenasto povrće sitno sasjeckamo pa ga s ¼ l tekućine i sa svim začinima pet minuta kuhamo, a zatim procijedimo. U procijeđenu juhu ulijemo riblju krv stalno miješajući pjenjačom, prilijemo pivo, dodamo limunove ploške, šećer i dodamo medenjak, kratko provremo i ostavimo da se 10 minuta pošira. Začinimo solju i limunovim sokom. Čitavog ili narezanog šarana stavimo u gotov umak pa ga poširamo na tihoj vatri. Već prema veličini prirađujemo ga 15 do 30 minuta. Prije nego što umak iznesemo na stol, stavimo u njega kuglicu maslaca. Šarana prelijemo umakom i tako ga poslužimo. Iz umaka treba izvaditi limunove ploške. Prilozi: slani krumpir, salata.

Šaran s korjenastim povrćem

1 kg šarana,
obilno korjenastog povrća
Za temeljac:
iste sastojine
spomenute u receptu
za kuhanu riječnu ribu
(vidi str. 127)

Priredimo temeljac kao što je to propisano u receptu za kuhanu riječnu ribu (str. 127). Obilno korjenastog povrća (mrkva, jedna ploška celera, jedan korijen peršuna, jedna glavica luka) narežemo na posve tanke trakice (žilijene) i najprije ih 10 do 15 minuta kuhamo u temeljcu. Tek onda dodamo šarana i ostavimo ga da se već prema veličini 20 do 30 minuta pošira. Šarana iznosimo na stol na podlozi od povrća. Prilozi: slani krumpir, rastopljeni maslac.

Nabodena štuka

1 kg štuke,
slanina za nabadanje,
nastrugani sir
za posipavanje,
ostale sastojine
kao u receptu
za pečenu slatkovodnu ribu

Štuku priredimo kako je to već navedeno i nabodemo je slaninom. Pečemo je u pećnici kako je to zadano u receptu za pečenu slatkovodnu ribu. 10 minuta prije nego što je riba dogotovljena, možemo je posuti nastruganim sirom. Ribu položimo u tavu na sirovi oguljeni krumpir tako da stoji uspravno. Tako treba ostati sve dok ne bude dogotovljena. To je u prvom redu praktično kod većih riba.

Nabodena štuka ili smuđ s povrćem

1 osrednja štuka ili smuđ,
limunov sok,
slanina za nabadanje, sol,
ploška slanine,
370 g oguljenih rajčica,
5 mrkvi,
2 glavice luka,
1 struk poriluka, celer,
pahuljice maslaca,
⅛ l kiselog vrhnja,
1 žličica brašna, paprika,
150 g pečurki

Ribi izvadimo utrobu, očistimo je i operemo pa je iznutra i izvana pospemo solju i nakapamo na nju malo limunova soka. Leđa joj nabodemo trakama slanine. Vatrostalnu posudu ili tavu premažemo maslacom i dno joj obložimo ploškama slanine. Oguljene rajčice, mrkvu, celer, poriluk i crveni luk narežemo na ploškice pa sve to stavimo u sloju na ploške slanine, malo posolimo, prilijemo malo vode i tušimo dok povrće ne postane polumekano. Zatim na tu podlogu od povrća stavimo nabodenu ribu pa ribu i povrće pokrijemo pahuljicama maslaca. Sve zajedno pečemo otprilike 30 minuta u zagrijanoj pećnici. Škrobno brašno razmutimo s kiselim vrhnjem pa mješavinu dodamo umaku i začinimo s malo crvene paprike. Na stol iznosimo obloženo pirjanim pečurkama.

RAKOVI I ŠKOLJKE

Vrste i način upotrebe

Među njih ubrajamo jastoga, pruga, slatkovodne rakove, skampe, rakovnice, morske račiće i školjke. U obalnom području možemo ih uvijek nabaviti svježe. Industrija konzervi ih prerađuje u glavnim područjima ulova i iznosi ih na tržište u ukusnoj ambalaži. Rakovi su tražena delikatesa pa su prema tome i skupi. Jastog dolazi u trgovinu živ, kuhan ili u obliku konzerve. Žive jastoge treba zaštititi pred hladnoćom i vrućinom. Rep živog jastoga ili raka treba da je uvinut i elastičan. Životinje koje su uginule prigodom transporta, ne smiju se upotrijebiti za jelo. Jastoge i rakove ubijamo tako da ih ubacimo u ključalu vodu. Ne želimo li na stol iznijeti čitavog jastoga, možemo se poslužiti praktičnim konzervama. Sitni morski rakovi, kozice, dolaze na tržište konzervirani. Rakovnice i skampi stižu u kuhinju s ljušturom i bez nje. Vrlo su ukusni. Školjke koje se otvaraju dok ih peremo i četkamo ne smiju se upotrijebiti za jelo. Za jelo se mogu koristiti samo zatvorene školjke.

1–2 jastoga
Za temeljac:
5 l vode,
3 nepune žlice soli,
2 glavice luka,
korjenasto povrće, peršun

Jastog kuhan

Jastog se ubraja među najveće morske rakove. Hvata se uglavnom od travnja do listopada. Svoju lijepu crvenu boju dobiva tek pri kuhanju. Živ je sivkasto-smeđe do zelenkasto-crne boje. U kontinentalnom dijelu države ne pruža nam se uvijek prilika da priredimo svježe uhvaćenog jastoga pa ćemo ondje većinom upotrijebiti konzerviranog.
Prije nego što živog jastoga stavimo da se kuha, moramo ga temeljito očetkati. (Pri tom treba dobro pripaziti na velike, jake štipaljke.) Zatim ga okrenemo na leđa, brzo uhvatimo za rep i naglavce ubacimo u temeljac koji mora jako vreti. Tako se brzo ubija. Jastoga polako kuhamo na tihoj vatri. Već prema veličini kuhamo ga 20 do 30 minuta i ostavimo da se ohladi u temeljcu. Prije nego što ga iznesemo na stol, moramo ga otvoriti: oprezno slomimo štipaljke i rep tako da vanjska ljuštura ostane čitava. Repnu ljušturu otvorimo odozdo i oprezno izvadimo meso a crijevo odstranimo. Meso narežemo i položimo natrag u ljušturu. Jastoga aranžiramo na duguljastom pladnju s papirnatim tabletićem i garniramo limunom i zelenim peršunom. Uz to iznosimo na stol majonezu i toast. Jastog će biti još ljepši, ako mu, prije nego što ga iznesemo na stol, crvenu ljušturu nataremo uljem.

Kozice

Kozice su maleni morski rakovi. Dugački su otprilike 6 do 8 cm, nježne ružičaste boje i vrlo tečni. Lako se kvare pa u unutrašnjost zemlje ne stižu svježi. Zbog toga ih obično koristimo konzervirane a velikim dijelom i duboko smrznute. Kozice često priređujemo kao predjelo ili ih na stol iznosimo među hladnim predjelima i na švedskim pladnjevima. Izmiješamo ih majonezom i stavljamo na tanjuriće ukrašene listovima salate i peršuna. Svježe uhvaćene kozice možemo prirediti pržene kao skampe, odnosno kao skampe u umaku od kopra. One su idealna dopuna za fine riblje juhe, riblja jela s umakom i gratinirana jela od riba. Pomoću kozica možemo vrlo raznoliko kombinirati pikantne salate.

500 g kozica,
250 g pečurki,
2 ploške celera,
dvostruki recept
za nizozemski umak
(vidi str. 168),
1–2 žličice curryja

Kozice u curry-umaku

Smrznute kozice otopimo, kratko ih tuširamo i nekoliko minuta tušimo u malo slane vode a zatim ih stavimo da se ocijede. Pečurke očistimo pa ih nekoliko minuta pirjamo s malo maslaca i vode a zatim nastavimo tušenjem u temeljcu dodavši mu celer narezan na kockice. Gotove kozice, pečurke i kockice celera stavimo u oblik za nabujak, premazan maslacom. Pripremimo nizozemski umak u dvostrukoj količini zadanoj u receptu, zalijemo ga temeljcem od kozica i pečurki. Umak začinimo pomoću curryja tako da bude pikantan ali da ne bude previše oštar.

Konzervirani
ili duboko smrznuti rakovi,
odnosno račji repovi
Umak od kopra (vidi str. 171)

Morski račići ili račji repovi u umaku od kopra

Rakove ili račje repove kratko operemo pod prskalicom i ostavimo ih da se ocijede. Zatim ih zagrijemo u umaku od kopra. Uz to iznosimo na stol kuhanu rižu.

Kuhani prug

Prug je također morski rak, još veći od jastoga. Smeđe je do ljubičaste boje, posut žutim mrljama i ima dva dugačka čvrsta ticala ali nema štipaljki. Leđa su mu posuta bodljačama pa ga stoga zovu bodljastim jastogom. Meso mu nije tako izvrsno i tečno kao jastogovo. Priređuje se jednako kao jastog. U unutrašnjosti zemlje se većinom vadi iz konzerve.

Po osobi otprilike
6 skampova, limunov sok,
worcester-umak,
pivsko tijesto,
obilno ulja za prženje, sol

Prženi skampi

Prženi skampi su specijalitet zemalja uz Sredozemno more. Koriste se samo repovi. Skampe kuhamo 15 minuta a zatim im repove pažljivo izvadimo iz ljušture. Izvađeno meso mariniramo solju, limunovim sokom i s malo worcester-umaka. Pivsko tijesto izradimo kako je to navedeno na str. 292, umočimo u njeg skampe pa ih pržimo tako da plivaju na vrućem ulju, a zatim ih stavimo na sito da se ocijede. Upotrebljavamo li konzervirane, odnosno duboko smrznute skampe bez ljušture, stavimo ih na cjedilo i kratko ih tuširamo, pa ih ponovo ostavimo da se ocijede. Zagrijemo ih u umaku od kopra. Prilog: zrnato skuhana riža.

Kuhani slatkovodni rakovi

To su stanovnici rijeka i potoka, dakle, slatkovodne životinje – za razliku od morskih rakova. Priređujemo ih jednako kao i jastoga samo što ih kuhamo kraće vrijeme. Temeljcu u kojem se kuhaju možemo dodati malo kopra. Vruće rakove iznosimo na stol u jušniku ili ih svrstamo na okrugli pladanj u obliku brežuljka. Hladno meso od slatkovodnih rakova poslužujemo s majonezom. U zapadnim zemljama može se i meso slatkovodnih rakova nabaviti konzervirano.

Kamenice

Kod kupovanja kamenica moramo pripaziti da su školjke zatvorene. Stavljamo ih na hladno mjesto a upotrijebiti ih moramo što svježije jer se lako kvare. Ljušture kamenica temeljito operemo i otvorimo ih specijalnim otvaračem. Otvorene kamenice još jednom operemo u hladnoj vodi da odstranimo krhotine nastale pri otvaranju. Tako pripremljene kamenice iznosimo na stol položene na komadiće leda i garniramo ploškama limuna. Za stolom odstranimo niti, kamenice odvojimo od ljušture, nakapljemo na njih malo limunova soka i usrčemo ih čitave.

Pirjane školjke

Svježe kamenice močimo nekoliko sati u obilno hladne vode. Vodu nekoliko puta mijenjamo a kamenice od vremena do vremena izmiješamo. Zatim ih temeljito očetkamo, odstranimo čuperke niti i operemo ih u hladnoj vodi dok voda ne ostane čista. Za hranu se mogu upotrijebiti samo zatvorene kamenice. Pirjamo ih u velikom loncu s malo maslaca

i luka kojima smo dodali soli, papra i peršuna. Sve dotle ih zagrijavamo u malo tekućine, često ih miješajući, dok se ne otvore (otprilike 5 minuta). Za zalijevanje je najprikladnije vino. Crna mjesta i niti (brade) kamenica odstranimo i na stol ih iznosimo vruće. Uz to poslužujemo bijeli kruh.

Školjke u vrućem umaku

Kamenice pirjamo kao što je gore navedeno i izvadimo ih iz ljuštura. Od maslaca i brašna priredimo svijetli zapržak, prelijemo ga tekućinom u kojoj su se kuhale kamenice, zavremo i začinimo solju, limunovim sokom ili bijelim vinom. Kamenice izvadimo iz ljuštura i stavimo ih u umak. Za to jelo možemo koristiti i konzervirane kamenice.

(vidi str. 182)

Koktel od jastoga

(vidi str. 182)

Koktel od račjih repova

Raznovrsna jela s roštilja

Govoreći o roštilju mislimo na sočni stek, pečenje na roštilju, hrustavo mlado pile, aromatična jela od riba. Činjenica je da pri prženju na roštilju ostaju supstancije okusa najbolje sačuvane. Uslijed vrlo intenzivne vrućine na roštilju brzo se zatvaraju pore na mesu pa sok i izvrstan okus ostaju sačuvani, meso se ne smežura i vrlo brzo prigotovi. Jela pržena na roštilju traže samo malo začina pa se tako, među ostalim, možemo i potpuno odreći soli. To je, na primjer, velika prednost za dijetnu hranu. U vezi s time htjeli bismo upozoriti i na prženje u aluminijskoj foliji. U dijeti u kojoj je svrha smanjivanje tjelesne težine, igraju jela na roštilju istaknutu ulogu jer ih možemo pripremiti bez masnoće. Stek pržen na roštilju uvijek je dopušten i ne škodi vitkoj liniji.

Koji pribor za roštilj?

Roštilj u obliku tave je najjednostavniji i najjeftiniji uređaj za prženje a može se koristiti na svakom izvoru topline. On je u prvom redu prikladan za grilade u porcijama (stek, odrezak, kotlet). Moderni štednjaci na plin i struju često imaju uređaj za griliranje. U njima se meso može potpuno pravilno grilirati, a često su opremljeni i ražnjem. Vrlo su spretni i udobni posebni uređaji za griliranje pomoću infracrvene grijalice. Oni većinom imaju velik kapacitet, uređaj za ražanj i za pečenje ćevapčića. Neki od tih uređaja stižu na tržište s pokretnom dvostrukom rešetkom za stekove i druge plosnate grilade. U takvim aparatima ne moramo stekove okretati a u njima se istodobno smanjuje vrijeme potrebno za griliranje.

Naposljetku poznajemo i dvostrano grijani roštilj. On je u prvom redu praktičan za male komade mesa, ražnjiće, dvostruke kriške kruha za

toast. Jelo, pripremljeno u njima, treba za griliranje svega polovinu uobičajenog vremena jer je istodobno dobro zagrijavano odozgo i odozdo. U našim receptima nismo naveli trajanje zagrijavanja u dvostruko grijanim roštiljima.

Kako se jelo prži na roštilju?

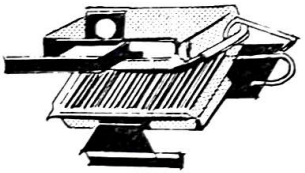
Da biste pri prženju na roštilju zaista mogli uživati, molimo vas da upamtite nekoliko savjeta: roštilj treba uvijek unaprijed vrlo dobro zagrijati – otprilike deset minuta. Za infragril i za roštilj ugrađen u pećnicu vrijedi: plosnato jelo (stek, kotlet) umeće se blizu užarene spirale; stekove koji treba da iznutra budu sirovi ili gotovo sirovi, dakle, pečeni na »engleski« način, treba rezati u debelim ploškama i u gril ih stavljati u blizini užarenih spirala. Pržimo li velike komade mesa, koje treba dulje pržiti, stavit ćemo ih malo dalje od spirala, jer se meso onda prži polaganije da bi se ispržilo i u sredini. Udaljenost od užarene spirale može se odrediti i pomicanjem rešetke za prženje u određene položaje (vodoravna rešetka, okomita rešetka). Za veća pečenja upotrijebit ćemo redovito ražanj. Svaki uređaj za griliranje konstruiran je drukčije pa treba proučiti upute za upotrebu. Vrijeme što ga navodimo za griliranje određenih jela može, dakle, imati samo prosječnu vrijednost.

Meso za griliranje

Za prženje u grilu možemo upotrijebiti samo meso najbolje kakvoće od dobro utovljene stoke. Za to su prikladni samo posve nježni komadi mesa, kao file i kotlet. Od peradi najradije pržimo nježne utovljene piliće. Govedina treba da je dobro odležana jer inače nećemo dobiti mekani biftek. Kupujući filee i bifteke moramo pripaziti da nam mesar već unaprijed izreže iz mesa kožu i masnoću.

Klasične oznake za stekove

Odrezak rostbifa za jednu porciju zove se ramstek ili entrecôte; debela ploška rostbifa za dvije osobe teška 350–400 g je entrecôte double; file-bifteki režu se iz debelog dijela govedeg filea, chateaubriandi iz srednjeg dijela.



Pokretni uređaji za griliranje i stolni roštilji

Chateaubriand je težak otprilike 350–500 g i dovoljan je za dvije do tri osobe. Tournedosi se izrezuju iz tankog dijela filea, a filet-mignons iz vrha filea (vidi također sliku na str 148).

Kako ćemo ustanoviti je li meso dogotovljeno?

Ako meso lako popušta na pritisak okretača za pečenje, onda je ono još iznutra mekano, krvavo, »englesko«. Popušta li samo malo, onda je iznutra ružičasto. Ako je pod pritiskom čvrsto i ne popušta pod pokretom okretača, onda je skroz pečeno.

Što treba upamtiti

- Meso određeno za prženje na roštilju ili u grilu postaje nježnije ako ga neko vrijeme prije prigotavljanja premažemo uljem (i limunovim sokom). Aromatične marinade također čine meso nježnim i tečnim (vidi str. 156).
- Velika pečenja na ražnju pečemo na jakoj vatri sve dok meso ne dobije onu smeđu boju koju želimo postići a zatim dalje pečemo na smanjenoj vatri.
- Deblje stekove možemo oviti uzicom, to jest, meso istučemo dlanom tako da dobije okrugli oblik, izvana ga ovijemo uzicom i svežemo kako bi taj oblik i održalo.
- Okrećući meso ne smijemo ga probosti jer će iz njega iscuriti sok.
- Govedina (filei, stekovi, rostbif) ne peče se skroz (vidi stek pržen na roštilju). Naprotiv, svinjetinu i teletinu treba skroz ispeći.
- Ribe, u prvom redu male ribe i riblji filei veoma su prikladni za griliranje. Možemo ih prirеđivati na rešetki premazanoj uljem ili u tavi za griliranje.
- Za ribe je vrlo prikladno i griliranje u aluminijskoj foliji.

MESO NA ROŠTILJU

Braveći but na ražnju

1 kg bravećeg buta bez kosti
Za mariniranje: malo šećera, sol, ulje, malo vina, 1 žlica peršuna, 1 sasjeckani lovorov list
Za premazivanje: sol, papar, češnjak, ulje, gorušica

Sastojine marinade izmiješamo pa njima premažemo meso s kojeg smo ogulili kožu i skinuli masnoću. Premazati ga moramo 1 do 2 sata prije priređivanja. Meso obrišemo, ovijemo uzicom, začinimo solju, paprom i češnjakom i premažemo gorušicom. Šunku pečemo na automatskom ražnju pa je od vremena do vremena premazujemo uljem. Peče se otprilike 1 sat. Prilozi: mahune, kroketi od krumpira.

Bubrezi na roštilju

Bubrege namočimo u vodi, operemo ih, prerežemo po polovini i oprezno izvadimo iz njih sve žilice i kanaliće. Zatim ih pržimo onako kao što je to zadano u receptu za jetra na roštilju (str. 140).

1 chateaubriand
težak 350–500 g, papar, sol,
ulje, češnjak po volji

Chateaubriand

Chateaubriand je stručni naziv za debeli komad mesa izrezan iz sredine goveđeg filea. Težak je otprilike 350 do 500 g i dovoljan je za dvije do tri osobe. Meso očistimo od kožica i masnoće pa ga dlanom malo pritisnemo i sploštimo, podamo mu okrugli oblik, po potrebi ga svežemo uzicom, začinimo ga solju i paprom pa ga premažemo uljem. U dobro unaprijed zagrijanom grilu pržimo ga s obje strane. Trajanje prženja ravna se prema tome želimo li da meso ostane krvavo (engleski) ili ružičasto. Gotov chateaubriand ostavimo da jednu do dvije minute miruje kako bi se sok u njemu smirio, a zatim na njega stavimo komadić maslaca, da se rastopi. Chateaubriand se reže tek za stolom i to tako, da se odozgo nareže na kose debele ploške. Prži se sa svake strane 10 do 13 minuta; u infragrilu ga stavljamo na srednju razinu s uspravnom rešetkom. Prilozi: bearniški umak, pommes frites, svježa salata.

8 tankih telećih odrezaka, sol,
4 ploške ementalera,
4 ploške sirove šunke
Za paniranje:
brašno,
1 jaje, mrvice,
maslac za škropljenje

Cordon bleu u grilu

Teleće odreske istučemo i posolimo. Na svaki od četiri odreska položimo po jednu plošku sira i šunke, rubove premažemo bjelanjkom i na svaki obloženi odrezak položimo po jedan neobloženi. Rubove odrezaka stučemo batićem da se čvrsto prime jedan o drugi. Napunjene odreske uvaljamo u brašno, razmućeno jaje i mrvice, pa ih obilno poškropimo rastopljenim maslacom. U zagrijanom grilu ispečemo ih s jedne strane tako da postanu svijetlosmeđi, poškropimo ih maslacom i pržimo ih s druge strane. Prže se: sa svake strane 6 do 7 minuta. U infragrilu položimo odreske na srednju razinu. Rešetka treba da stoji uspravno.

500 g kasanog mesa
(1/2 govedine,
2/3 bravetine ili svinjetine)
sol, papar, muškat, ulje,
8–10 česna češnjaka

Ćevapčići

Ćevapčići se pripremaju od jedne trećine govedine i dvije trećine bravetine ali umjesto bravetine možemo upotrijebiti i mršavu svinjetinu. Meso sameljemo u aparatu za mljevenje i čvrsto ga promiješamo sa solju pa ga začinimo muškatom i paprom. Sitno sasjeckani češnjak proprživo na ulju i dodamo ga samljevenom mesu pa sve još jednom prognječimo i posolimo. Meso treba da je oštro začinjeno. Od njega oblikujemo zatim male kobasice, dugačke do 5 cm, premažemo ih uljem i naglo ih pržimo s obje strane. (Možemo ih pržiti i u tavi na ulju tako da postanu hrustave.) Na stol iznosimo ćevapčiće na drvenom tanjuru s lukom narezanim na kolutove, ukiseljenim paprikama i gorušicom. Uz to poslužujemo kruh. Pržimo ih: sa svake strane 4 minute.

1 ramstek
težak 350–400 g, ulje, sol,
papar, češnjak

Entrecôte double

(za 2 osobe)

Entrecôte double nazivamo ramstek za dvije osobe. Vanjski masni rub urežemo i meso dlanom lako sploštimo, podamo mu okrugli oblik i jedan sat prije pripremanja nakapljemo na njeg malo ulja. Začinimo ga solju i paprom, a eventualno i češnjakom pa ga s obje strane ispržimo na žaru. Prži se: 7 do 10 minuta sa svake strane. U infragrilu položimo meso na srednju razinu i to tako da rešetka stoji okomito. Prilozi: maslac sa začinima ili nizozemski umak, prženi kolutovi luka, pommes frites, mlado povrće.

File-stek garniran

File-stek pržimo u grilu ili na roštilju kao što je to već navedeno i garniramo ga po volji.
Na rimski način: pržene stekove pokrijemo listićem kadulje i ploškama sira te ploškama šunke. Griliramo ih još 1 do 2 minute dok se sir ne rastopi.
Na ruski način: pržene stekove premažemo bearneškim umakom (str. 166) i garniramo kavijarom.
S choron-umakom: pržene stekove premažemo choron-umakom (str. 167) i garniramo slamkastim krumpirom.
S pečurkama: garniramo ih pirjanim pečurkama i pospemo kosanim peršunom.
S rajčicama: pokrijemo ih ploškama rajčica pirjanim na ulju, kojima smo dodali zdrobljen češnjak. Posolimo i popaprimo.
S rajčicama i slaninom: stekove ne pržimo do kraja već ih pokrivamo oguljenim ploškama rajčica i vrlo tankim ploškama slanine pa ih još dvije do tri minute pržimo dok slanina ne postane hrustava.
S prženim kolutovima luka: luk, narezan na kolutove natopimo u kondenziranom mlijeku, uvaljamo ga u brašno i pržimo na ulju dok ne postane svijetlosmeđ. Time garniramo pržene stekove.

4 ploške telećeg filea,
40 g maslaca,
4 kriške bijelog kruha,
4 jaja na oko,
8 filea od inćuna,
paprika, vlasac,
pirjane pečurke

Garnirani teleći medaljoni

Na otprilike 3 cm debele ploške filea nakapljemo maslac i s obje strane ih pržimo u grilu ili na roštilju. Istodobno pržimo kriške bijelog kruha i na svaku stavimo blago posoljen file. Odozgo položimo jaje pečeno na oko i garniramo ga fileima inćuna narezanim na trake. Medaljone pospemo paprikom i vlascem. Možemo ih garnirati i vijencem pirjanih pečurki. (Medaljone možemo, uostalom, peći i u tavi na maslacu.) Na roštilju se prže 5 do 6 minuta sa svake strane. U infragrilu ih polažemo na najgornju razinu tako da leže vodoravno.

Po osobi
200 g kasane govedine,
malo kondenziranog mlijeka,
sol, papar, ulje

Hamburgeri

(anglo-američki specijalitet)

Za hamburgere smijemo upotrijebiti samo dobro odležano meso, iz kojega su izvađene tetive. Meso protisnemo kroz najsitnije otvore aparata za mljevenje mesa i izgnječimo ga s malo kondenziranog mlijeka. Od njega oblikujemo okrugle stekove pa ih s obje strane začinimo solju i paprom, nakapljemo na njih malo ulja i pečemo dok ne dobiju smeđu boju i ne postanu hrustavi. Zatim ih okrenemo da se ispeku i s druge strane. (Mogu se peći i na ulju u tavi.) Možemo ih garnirati kolutovima luka i pokriti žlicom sasjeckanih mixed picklesa. Poslužujemo ih uz bijeli kruh. Peku se 6 do 7 minuta sa svake strane.

Po osobi
1 par hrenovki,
2 uske ploške ementalera,
2 tanke ploške
hamburške slanine

Hrenovke u slanini

Hrenovke razrežemo po duljini ali ih ne prorežemo potpuno. Napunimo ih uskom ploškom sira, ovijemo suhom slaninom i po potrebi slaninu privežemo uzicom. U dobro unaprijed zagrijanom grilu pečemo ih s obje strane, sa svake strane po 3 minute. U infragrilu ih stavljamo na srednju razinu, rešetka uspravna.

Janjeći kotleti na roštilju

Janjeće kotlete pržimo na roštilju jednako kao i druge kotlete. Odozgo ih čvrsto nataremo češnjakom ili ih prije prigotavljanja stavimo u bilo koju marinadu (vidi str. 155).

Po osobi i ražnjiću:
otprilike 125 g telećih jetara,
suha hamburška slanina,
1 mala glavica luka,
2 kriške jabuke,
ulje, sol, mažuran

Jetra na ražnjićima

S jetara pažljivo ogulimo kožicu i narežemo ih na kocke velike otprilike 3 cm. Na ražnjiće ih nabodemo naizmjence s valjčićima slanine, četvrtinama luka i kriškama jabuke. Sve to začinimo zdrobljenim mažuranom i poškropimo s malo ulja. Pečemo ih na roštilju kao miješane ražnjiće (vidi recept). Posolimo ih tek kad su pečeni da jetra ne otvrdnu. Prilozi: riža, ketchup od rajčica.

4 ploške telećih jetara debelih otprilike 1 cm,
brašno, maslac, sol, papar

Jetra na žaru

Jetrima skinemo kožicu i pospemo ih brašnom, nakapljemo na njih malo maslaca pa ih s obje strane ispržimo, posolimo i popaprimo. Već prema debljini pržimo ih 2 do 3 minute sa svake strane. U infragrilu dolaze na najgornju razinu. Rešetka vodoravna.
S ploškama jabuke i luka: tanke ploške luka ispržimo s malo ulja u tavi pa na njih položimo ploške jetara i jabuka. Odozgo stavimo grudice maslaca. Jetra pržimo u specijalnoj tavi za griliranje, a ne na roštilju. Pržimo ih s obje strane, posolimo i popaprimo.

4 ploške jetrene pastete,
rajčice u ploškama,
sol, papar,
4 ploškice sira

Jetrena pasteta na roštilju

Ploške jetrene pastete pržimo na roštilju, sa svake strane 2 do 3 minute. Na njih u obliku ribljih ljuski svrstamo ploškice rajčica, posolimo ih, popaprimo i odozgo položimo ploškice sira. Zatim ih ponovo po dvije minute pečemo na roštilju dok se sir ne rastopi.

Bilo koje kobasice,
ploške sira

Kobasice na roštilju

Kobasice ogulimo pa ih u razmaku od 1–2 cm poprijeko urežemo i napunimo malim ploškama sira. Pečemo ih na roštilju 3–4 minute, već prema debljini.

Po osobi
1 svinjski ili teleći kotlet,
sol, papar, češnjak,
ružmarin, maslac

Kotleti na roštilju

Kotlete, određene za prženje na roštilju, ne smijemo pretanko narezati, jer se inače osuše. Lagano ih stučemo, posolimo, popaprimo, a možemo ih začiniti i češnjakom i ružmarinom. Premažemo ih rastopljenim maslacom i s obje strane ispržimo na roštilju. Prže se 5 do 6 minuta sa svake strane. U infragrilu ih stavljamo na srednju razinu i okrenemo ih da stoje uspravno.

Kotleti u mrežici u grilu

Po osobi 1 kotlet u mrežici

Pod nazivom kotlet u mrežici razumijemo kosani stek od mesnog tijesta od kojeg se inače prave pečenice. Ta se masa ovija u svinjsku mrežicu. Možemo je gotovu naručiti kod mesara. Kotlet u mrežici pečemo s obje strane u dobro zagrijanom grilu. Uz to iznosimo na stol kruh, krastavce, ukiseljene paprike i sasjeckan luk. Peku se: sa svake strane 7–10 minuta, već prema veličini. U infragril ih stavljamo na srednju razinu, rešetka uspravna. Kotlete u mrežici možemo, uostalom, peći također u tavi.

(slika u boji na ovitku)

Miješani ražnjići

Po osobi
otprilike 150 g
dobro odležanog goveđeg filea,
svinjskog ili telećeg filea,
hamburška slanina,
sitne glavice luka,
male čvrste rajčice
Za marinadu:
ulje, sol, papar, češnjak,
limunov sok

Za ražnjiće ne trebamo uzeti meso iz mnogo traženog debelog dijela filea. Ono može biti i iz vrška filea odnosno s njegove bočne strane budući da ga i onako režemo na kocke. Treba ga narezati na komade dugačke otprilike 3 cm a debele 2 cm. Tanke ploške slanine narežemo na jednako velike komade. Male glavice luka narežemo na četiri dijela i razlistamo ih. Male čvrste rajčice također narežemo na četvrtine, jer se tako mogu najlakše nataknuti na ražanj i neće spasti s njega dok ih pržimo. Komadiće mesa nabodemo na ražanj naizmjence s drugim sastojinama i položimo na pladanj. Od ulja, soli, papra, limunova soka i zdrobljenog češnjaka pripremimo marinadu i njome prelijemo ražnjiće. (Dovoljno je da na ražnjiće nakapljemo samo malo ulja, pa ćemo ih začiniti tek kad su pečeni.) Ražnjići se s obje strane peku u vrlo dobro unaprijed zagrijanom grilu. (Možemo ih, uostalom, peći i u tavi na ulju). Za stolom položimo ražnjiće tako da im šiljci gledaju prema sredini tanjura a zatim pomoću vilice skinemo meso i ostale sastojine sa štapića. Pečemo ih otprilike 5 minuta sa svake strane. U infragrilu s uređajem za priređivanje šašlika pečemo ih na ražnju 15 do 20 minuta. Prilozi: ako se žurimo, iznijet ćemo samo kruh ili toast i gotove umake. Uz ražnjiće dobro prija također i riža ili pommes frites, curry-umak, umak od rajčica, umak od pečurki i drugo.

Mixed grill

Po osobi
1 mala ploška od:
goveđeg filea, telećeg filea,
telećih jetara, bravećeg kotleta,
svinjskog filea,
1 pečenica, 1 ploška sušene
svinjske potrbušnice
1 rajčica, sol, češnjak

Po osobi ispržimo na roštilju po jednu plošku goveđeg filea, telećeg filea, telećih jetara, bravećeg kotleta i svinjskog filea (ili svinjskog kotleta) te jednu malu pečenicu i plošku sušene potrbušine pa ih svrstamo na zagrijanom pladnju. Meso blago posolimo i začinimo ga češnjakom. Garniramo ga rajčicama prženim na roštilju a uz to poslužujemo maslac sa začinima i pommes frites.

Papreni stek

4 file-steka,
ulje, limunov sok, sol,
obilno crnog papra u zrnu

Ulje razmutimo s limunovim sokom i stekove jedan sat mariniramo u njemu. Prije nego što ih stavimo da se prže, posolimo stekove s obje strane, pospemo ih debelim slojem zdrobljenog zrnja papra i papar utisnemo u meso. Stekove naglo pržimo s obje strane u dobro unaprijed zagrijanom grilu. Moramo ih pokriti debelim slojem zdrobljenog zrna papra. Uostalom, možemo ih začiniti i češnjakom. Prže se onako dugo kako je to navedeno u općim podacima o steku na roštilju (str. 144).

1 mlada tovljena patka, sol

Patka na ražnju

Patku operemo, obrišemo, pa je iznutra i izvana nataremo solju. Zatim je pričvrstimo na ražanj a krila i noge privežemo uz tijelo. Gril vrlo dobro unaprijed zagrijemo i u tavu u koju kaplje masnoća, ulijemo 4 žlice vruće vode. Patku pečemo na automatskom ražnju. Kad počne žutjeti, nekoliko puta joj probodemo kožu kako bi se iz nje mogla iscijediti mast. Želimo li umak, treba da najprije skuhamo pačji sitniš sa zelenjem za juhu. S tako dobivenom tekućinom prokuhamo još i ocijeđeni sok od pečenja kojemu smo dodali malo crnog vina. Možemo također prirediti bistar umak za pečenje od mesne kocke i u njeg uliti sok od pečenja što smo ga zavreli s vodom i vinom. Patka se peče 70 minuta.

1 mlado tovljeno pile teško do 1 kg, sol, papar, rastopljen maslac za premazivanje, paprika

Pile na ražnju

Pripremljeno pile premažemo iznutra i izvana solju a iznutra ga još i popaprimo. Stavimo ga na ražanj, krila mu ukrstimo i privežemo. Isto tako svežemo i batake ili ih privežemo uz tijelo. Pile pečemo u dobro unaprijed zagrijanom grilu na ražnju dok ne zažuti i ne postane hrustavo. Dok se peče, kad se već osušilo i počelo žutjeti, premazujemo ga od vremena do vremena rastopljenim maslacom. Deset minuta prije nego što je pile pečeno, možemo maslacu dodati sol i malo paprike pa tom mješavinom još jednom premazati pile. Peče se: 50 do 55 minuta. Dva pileta na jednom ražnju trebaju 10 minuta više.

2 debele ploške rostbifa s fileom, češnjak, ulje, limunov sok, sol, papar

Porterhouse-steak (američki specijalitet)

Porterhouse-steak je dvostruki stek a sastoji se od rostbifa i filea s kostima. Režemo ga 4 do 5 cm debelo. Već prema veličini dovoljan je za 2 do 3 osobe. Meso čvrsto nataremo češnjakom, ulje razmutimo s limunovim sokom i tom mješavinom premažemo meso pa ga ostavimo da jedan sat odstoji. Začinimo solju i paprom i pržimo na roštilju s obje strane. Gotovo meso odvojimo oštrim nožem od kosti pa ga odozgo narežemo na kose ploške i opet sastavimo. Prži se: već prema tome želimo li da iznutra ostane krvavo ili da bude ružičasto, sa svake strane 7 do 10 minuta. U infragrilu stavljamo ga na srednju razinu. Rešetka treba da je uspravna. Uz to poslužujemo maslac sa začinima, pommes frites ili krumpir pečen u foliji, pržene kolutove luka i salatu.

Po osobi 1 ramstek težak 180–200 g, ulje, sol, papar, češnjak

Ramstek

Pod ramstekom razumijevamo porcioni odrezak iz rostbifa. Ramstek ima mali rub masnoće. Bolje je da ga ne odstranimo već da ga samo urežemo kako se meso ne bi pri griliranju uvinulo. Ploške premažemo uljem i ostavimo ih neko vrijeme da se ulje upije. Zatim ih začinimo solju i paprom (po volji i češnjakom) pa ih s obje strane isprižimo u grilu. Za trajanje prženja vidi stekove na str. 144. Prilozi: maslac sa začinima i muslinski umak, pommes frites, salata.

Ramstek s koštanom moždinom

Ramstek griliramo s jedne strane pa na nj položimo tanke ploške koštane moždine a zatim ispržimo i drugu stranu.

Po osobi 1 ramstek, češnjak, papar, sol, ulje

Ramstek sa sirom

Ramstek namažemo češnjakom, popaprimo ga, premažemo uljem i ostavimo da jedan sat stoji. U grilu ga pečemo kako je već navedeno i posolimo. Iz sira izrežemo okrugle ploškice pa ih položimo na gotovi ramstek i još kratko vrijeme stavimo u gril da se sir rastopi. Uz to poslužujemo varivo od paprike i mladi krumpir.

Ražnjići od mesa i jetara

Prema receptu za miješane ražnjiće (str. 141) na ražnjić naizmjence nabodemo komadiće filea, jetara i slanine. Možemo uzeti i komadiće bubrega kojega smo namakali u vodi i skinuli s njega sve kožice. Od povrća uzimamo osim luka također četvrtine rajčice i komade zelene paprike. Ražnjiće začinimo i pečemo na roštilju kako je to navedeno na str. 141.

400 g telećih jetara, mažuran, naribani sir, suha hamburška slanina

Ražnjići sa slaninom i jetrima

Jetrima skinemo kožice i narežemo ih na ploškice debele 1 cm, pospemo ih s malo mažurana i nastruganog sira pa ih pojedinačno ovijemo u tanke ploške slanine. Nabodemo ih na ražnjiće i pečemo kako je to navedeno u receptu za miješane ražnjiće na str. 141.

1 kg teleće ili svinjske rolade, sol, papar, ulje, češnjak

Rolada na ražnju

Kupujući meso za roladu moramo pripaziti da ne bude predebelo. Začinimo ga solju, paprom i češnjakom i premažemo uljem. Teletinu, odnosno teleći bubrežnjak, možemo prije nego što ih stavimo da se peku, oviti ploškama slanine. Pečemo ih na ražnju u grilu. Deset minuta prije nego što je rolada pečena, premažemo je maslacom, kojemu smo dodali soli i paprike. Roladu ne smijemo odmah narezati, jer će iz nje isteći previše soka. Peče se otprilike 1 do 1½ sat. Čim je pečenje dovoljno potamnilo, pečemo ga u grilu kod smanjene vatre do kraja.

1 kg vrlo dobro odležanog rostbifa, sol, papar, češnjak, ulje

Rostbif na ražnju

Meso operemo, obrišemo i skinemo s njega kožicu. Nabodemo ga na automatski ražanj, začinimo solju, paprom i češnjakom, pa premažemo uljem. Pečemo ga u dobro unaprijed zagrijanom grilu 35–45–50 minuta, već prema tome, želimo li da meso iznutra ostane krvavo, ružičasto ili skroz pečeno.

Srneći ili jelenji medaljoni

Iz srnećeg ili jelenjeg filea izrežemo medaljone debele 3 cm i pržimo ih na roštilju kao srneći stek.

Po osobi 2 srneća steka,
ulje, limunov sok,
1 žlica konjaka

Srneći stek na roštilju

Iz srnećeg hrpta izrežemo po osobi 2 debela steka pa ih dlanom pritisnemo da se spljošte. Od soli, papra, ulja, limunova soka i konjaka izmiješamo marinadu, položimo u nju stekove i ostavimo ih nekoliko sati u njoj. Zatim ih naglo s obje strane isprižimo u zagrijanom grilu. (Stekove možemo s obje strane peći u tavi). Prže se: 3 do 4 minute sa svake strane. U infragrilu stavljamo ih na najgornju razinu; rešetka leži. Prilozi: pirjane lisičice, pommes frites.

4 file-steka,
ulje izmiješano
s limunovim sokom,
sol, papar,
po volji češnjak

Stek na roštilju

File-stek se reže iz debljeg dijela goveđeg filea (vidi sliku na str. 148). Treba da je najmanje 2 do 3 cm debeo. Stek lako spljoštimo dlanom, podamo mu okrugli oblik, nakapljemo na njeg ulja i limunova soka i ostavimo da tekućina prodre u meso. Začinimo ga solju i paprom, a eventualno i češnjakom pa ga s obje strane pržimo na roštilju u unaprijed zagrijanom grilu.

1. stupanj: stek je pečen engleski onda, ako je izvana svijetlosmeđ a iznutra još krvav. Takav stek mora biti najmanje 3 cm debeo. U gril ga stavljamo neposredno uz užarenu spiralu. Ispitivanje stupnja dogotovljenosti: meso treba da je iznutra mekano i da dobro popušta na pritisak okretača. Sa svake se strane prži 2½ do 3 minute.

2. stupanj: stek rare ili a point je iznutra ružičast s malom krvavom jezgrom. U tom stanju se kod nas najčešće poslužuje. U gril ga stavljamo malo dalje od užarene spirale. Ispitivanje dogotovljenosti: meso teže popušta pod pritiskom okretača. Prži se 4 do 5 minuta sa svake strane.

3. stupanj: well done ili bien cuit je skroz pečen stek. Samo u sredini je još nježno ružičast. Ispitivanje dogotovljenosti: meso je čvrsto i ne popušta pod pritiskom okretača. Sa svake strane ga pržimo po 6 minuta.

1 mala sušena
svinjska koljenica
od 80–90 g

Sušena svinjska koljenica na ražnju

Blago posoljenu sušenu koljenicu stavimo na ražanj pa je pečemo u grilu dok ne potamni i ne postane hrustava. (Jako slanu koljenicu stavimo preko noći u hladnu vodu a zatim je obrišemo.) Dok se koljenica peče, treba vanjski ovoj slanine na njoj nekoliko puta probosti. Peče se 55 do 60 minuta. Trajanje prigotavljanja proračunato je za malu koljenicu; veća treba više vremena da se ispeče. Možemo je najprije peći na jakoj vatri dok ne potamni a zatim do kraja na slabijoj vatri (a možemo je unaprijed dopola skuhati).

Svinjska koljenica iz rasola na ražnju

Svinjsku koljenicu iz rasola pečemo na ražnju kao što je to već navedeno, ali je ne smijemo začiniti.

1 svinjska koljenica, sol,
papar, češnjak

Svinjska koljenica na ražnju

Slaninu na gornjoj površini svinjske koljenice urežemo u obliku rešetke ili spirale, koljenicu posolimo, popaprimo i nataremo češnjakom, pa je ispečemo na automatskom ražnju u grilu. Peče se već prema veličini 1 do 1½ sat. Čim je koljenica dovoljno smeđa, smanjimo vatru da previše ne potamni. (Možemo je i unaprijed dopola skuhati.)

1 svinjski file, sol,papar, ulje,
mrvice, maslac za griliranje

Svinjski file na roštilju

Svinjskom fileu ogulimo kožicu, skinemo s njega masnoću, prorežemo ga po duljini ali ne do kraja i malo ga spljoštimo. Provučemo ga kroz ulje, uvaljamo u mrvice i obilno nakapljemo na nj rastopljen maslac. U dobro unaprijed zagrijanom grilu pržimo ga sa svake strane 6 do 7 minuta.

1 svinjski file (500 g),
češnjak, sol, papar,
ružmarin, ulje, limunov sok
Za garniranje:
2 oguljene rajčice,
papar, sol,
2 ploške sira

Svinjski file u grilu

Meso operemo, ogulimo mu kožicu, skinemo s njega masnoću i obrišemo ga. Nataremo ga češnjakom i začinimo solju, paprom i ružmarinom. Ulje razmutimo s malo limunova soka i pomoću kista premažemo meso tom mješavinom. Tanki kraj filea svinemo pod meso da bi file bio posvuda podjednako debeo. Po potrebi učvrstimo uzicom ili čačkalicom. Meso najprije na gornjoj razini grila s obje strane pržimo po pet minuta da dobije smeđu boju, zatim ga na srednjoj razini pržimo daljnjih 15 minuta. U nakapnicu stavimo nekoliko žlica vruće vode za umak. Pet minuta prije nego što je file dogotovljen, možemo na njeg položiti sloj oguljenih ploški rajčica, posoliti ga, popapriti i pokriti tankim ploškama sira. Nakon pet minuta rajčice su pečene a sir se rastopio. Meso stavimo na zagrijani pladanj i ukrasimo krumpirima prelivenim maslacom ili pireom od krumpira i povrćem. Za umak postružemo talog od pečenja i zavremo ga s malo juhe ili ketchupa od rajčica. Prži se ukupno 25 minuta.

Po osobi
3 ploške svinjskog filea,
curry, rastopljen maslac, sol,
1 banana, limunov sok,
rastopljen maslac
za premazivanje

Svinjski medaljoni s bananama prženi u grilu

Svinjske medaljone pripremimo i pržimo ih u grilu kao što je to navedeno u prijašnjem receptu. Umjesto paprom, začinimo ih curryjem. Na oguljene banane nakapljemo malo limunova soka i ostavimo ih da neko vrijeme stoje. Zatim ih premažemo rastopljenim maslacom i pržimo u grilu zajedno s medaljonom. Banane se isprže prije od medaljona.

Po osobi
3 ploške svinjskog filea,
mljeveni papar, češnjak,
rastopljen maslac,
sol ili mljeveni začin

Svinjski medaljoni u grilu

Medaljone izrežemo iz svinjskog filea, kojemu smo ogulili kožicu i odstranili mast najmanje 2 do 3 cm debelo, spljoštimo ih dlanom, podamo im okrugli oblik, pospemo samljevenim paprom i nataremo češnjakom, premažemo maslacom pa s obje strane isprižimo u grilu (medaljoni ne smiju iznutra biti krvavi). Zatim ih posolimo. Pržimo ih 5 do 6 minuta sa svake strane. U infragrilu ih stavljamo na najgornju razinu tako da meso leži vodoravno. Prilozi: pommes frites, povrće.

Po osobi
1 svinjski kotlet s fileom,
ostali dodaci
kao kod griliranog kotleta
(vidi str. 140)

Svinjski stek griliran

Debele i nemasne svinjske kotlete, na koje se nastavlja file, začinimo i pržimo ih na žaru kako je to navedeno u receptu za kotlete na roštilju, str. 140. Uz to iznosimo na stol vrhnje s hrenom ili umak napravljen od soka, koji se cijedi pri griliranju.

Šašlik

Šašlik su ražnjići od bravetine s obilno luka i slanine. Za njih ćemo upotrijebiti samo najnježnije komade bravećeg mesa, naime file, hrbat ili but. Prije nego što ga stavimo da se peče, meso nataremo češnjakom. Šašlik se priređuje jednako kao i miješani ražnjići (vidi str. 141). Možemo ih, uostalom, prirediti i na roštilju s drvenim ugljenom ili ih pečemo na vrućem ulju u tavi. Začinimo ih solju i po ukusu paprom ili paprikom. Prilozi: riža s curryjem, umak za šašlik.

Šunka u grilu

Za to je najprikladnija smotana šunka iz posve blagog rasola koja je svega kratko vrijeme sušena tako da je ostala sočna. Neki mesari pripremljenu za pečenje na roštilju. Treba da je podjednako debela i teška bar 1 g. Najjednostavnije se prigotavlja u infragrilu na ražnju. Smotanu šunku nataknemo na ražanj pa je u vrlo dobro unaprijed zagrijanom grilu pečemo otprilike 1 sat. Veće se šunke peku malo dulje. Kad je pečena, ostavimo je još 10 do 15 minuta na toplom mjestu da se sok u njoj smiri. Na stol je iznosimo na dasci i režemo je tek za stolom.

1 teleća koljenica
teška otprilike 1500 g,
sol, papar,
slanina za premazivanje

Teleća koljenica na ražnju

Teleću koljenicu operemo, obrišemo, nataremo solju i paprom pa je pečemo na automatskom ražnju u grilu dok izvana ne dobije smeđu boju i ne postane hrustava. Zatim u grilu smanjimo vatru i koljenicu pečemo dalje dok meso ne omekša. Za vrijeme griliranja treba koljenicu redovito premazivati slaninom. Od toga će postati sočna i dobiti pikantan okus. Peče se otprilike 50 do 60 minuta na jakoj vatri, a 60 do 70 minuta na smanjenoj. Koljenicu možemo, uostalom, unaprijed dopola skuhati a zatim je na ražnju ispeći do kraja.

Teleći file griliran

Teleći se file grilira posve jednako kao i svinjski file čiji smo recept donijeli na str. 145, samo što ga ne trebamo natrti češnjakom. Teleći file griliramo nešto dulje od svinjskoga.

4 ploške mliječnog kruha,
4 ploške telećeg filea,
4 ploške krastavaca,
4 ploške rajčice,
2 ploške ananasa,
2 hrenovke,
1 uložena paprika,
4 crne masline

Teleći medaljoni na toastu

Na otprilike 3 cm debele ploške filea nakapljemo malo rastopljenog maslaca pa ih na roštilju isprižimo s obje strane i posolimo. Istodobno pržimo kriške bijelog kruha na maslacu dok ne zažute. Na svaku krišku kruha položimo plošku filea isprženog na roštilju. Odozgo stavimo plošku krastavca (kiselog), plošku rajčice, pola ploške ananasa, polovinu vruće hrenovke, komadić zelene paprike iz octa i crnu maslinu bez koštice. Sve to probodemo ražnjićem da ostane na okupu i tako poslužimo. Medaljone pržimo 5 do 6 minuta sa svake strane.

1 kg telećeg oraha, ulje,
limunov sok, sol, papar,
ružmarin

Teleći orah na ražnju

Orah je najnježniji komad mesa u telećem butu pa je zato veoma prikladan za prženje u grilu. Ulje razmutimo s malo limunova soka, time premažemo meso i ostavimo ga da neko vrijeme odstoji. Zatim ga nataknemo na automatski ražanj, začinimo solju, paprom i ružmarinom i pečemo u grilu. Od vremena do vremena premazujemo ga uljem ili nataremo slaninom. Za umak upotrijebimo sok od pečenja i zavremo s malo vrhnja i vina. U grilu pečemo orah otprilike 60 minuta. Čim je meso dovoljno potamnilo, pečemo ga dalje na smanjenoj vatri.

4 tournedosa, papar, ulje, sol
Za garniranje:
4 dna artičoka, paprika,
komadići ananasa, trešnje

Tournedos garnirani

(vidi sliku u boji uz str. 128)

Tournedose priredimo i pržimo na roštilju kako je to navedeno na str. 148. Položimo ih na komadiće prženog bijelog kruha i obložimo dnom artičoka (iz konzerve), okruglim paprikama, komadićima ananasa i trešnjama. Uz to poslužujemo choron-umak ili nizozemski umak te zelenu salatu.

Tournedos Rossini

Tournedose priređujemo i pržimo na roštilju kako je to navedeno na str. 148. Kad su gotovi, obložimo ih nježno pečenim ploškama guščjih jetara (ili ploškama pastete od guščjih jetara) i ploškicom gomoljike. Na stol ih iznosimo na toastu.

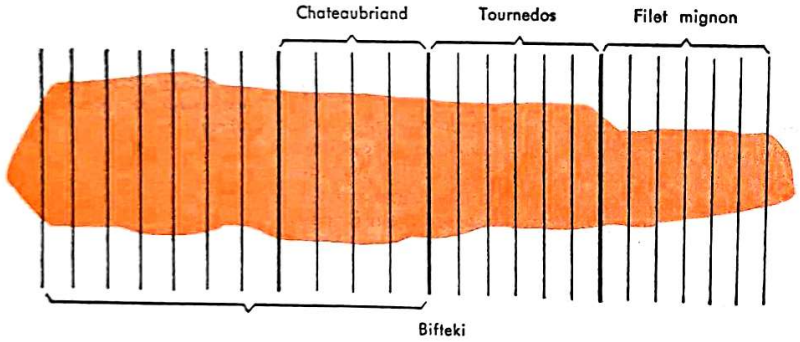
Tournedos s artičokama

Priredimo tournedose i pržimo ih kako je to već navedeno. Na stol ih iznosimo na prženom bijelom kruhu okružene s cvjetištima artičoka (iz konzerve) napunjenim gustim bearneškim umakom. Oblažemo ih slamkastim krumpirom i dragušcem.

Tournedos u grilu

Tournedosi su mali file-stekovi. Režemo ih s tanjeg kraja goveđeg filea (vidi crtež) tako da budu 3 cm debeli. Teški su 80–100 g.

Tournedose oblikujemo okruglo, premažemo uljem i pržimo s obje strane. Iznutra treba da ostanu ružičasti. Trajanje prženja: propisano u općim podacima za prženje u grilu (vidi str. 137). Nakon griliranja začinimo solju, paprom ili samljevenim začinima i na svaki tournedos stavimo komadić svježeg maslaca ili maslaca sa začinima. Tournedosi se uvijek iznose na stol na podnožju, većinom na ploški prženog ili na maslacu pečenog bijelog kruha, ali i na krumpiru (pommes frites, slamkasti krumpir) ili riži. Možemo ih garnirati mladim povrćem a isto tako i svježom salatom, u prvom redu zelenom salatom.



Klasične oznake za pojedine dijelove goveđeg filea

1 kg vratine (svinjske), sol, papar, češnjak

Vratina na ražnju

Iz vratine izvadimo kost, meso ovijemo uzicom, posolimo ga, popaprimo i nataremo češnjakom. Pečemo ga 1 do 1½ sat na automatskom ražnju u grilu.

PREPRŽENI TOAST

4 kriške toasta, maslac, 400 g začinjenog kosanoga svinjskog mesa, obložiti po volji

Toast s kosanim mesom

Kriške bijelog kruha propržimo s obje strane. Dok su još tople premažemo ih maslacom i ravnomjerno pokrijemo kosanim, oštro začinjenim svinjskim mesom. Zatim kriške pečemo u grilu. Možemo ih obložiti pločkama rajčica, krastavaca, kajganom ili jajima pečenim na oko. Umjesto samljevenog mesa možemo upotrijebiti masu za punjenje pečenica. Toast pečemo 5 do 6 minuta.

Toast s morskim račićima

4 kriške toasta, maslac, ⅛ l bešamel-umaka (vidi str. 166), 4 žlice morskih račića, 100 g kuhane šunke

Kriške toasta propržene s obje strane premažemo maslacom i odozgo stavimo sloj repova morskih račića pa ih prekrijemo debelim slojem toploga gustog bešamel-umaka i odozgo stavimo šunku narezanu na kockice. Sve to pržimo na roštilju. Prži se 4 do 5 minuta.

Toast s pečurkama

4 kriške toasta, maslac, gorušica, 50 g slanine u kockama, 1 glavica luka, 1 zelena paprika, 200 g pečurki, 4 ploške sira

Kockice slanine propečemo pa na njima propržimo sitno sasjeckan luk i zelenu papriku narezanu na posve sitne komadiće Zatim dodamo očišćene pečurke, narezane na sitne komadiće i pirjamo ih 5 minuta. Propržen toast premažemo maslacom i gorušicom, stavimo na njega nadjev, pokrijemo ga ploškama sira i pečemo na roštilju. Peče se 3 do 4 minute. Inačica: ispečemo kajganu sa sasjeckanim gljivama i lukom pa njome pokrijemo kriške toasta i odozgo položimo posve tanke ploške suhe hamburške slanine. Sve to spečemo u grilu.

Toast s rajčicama

4 kriške toasta, maslac, ploške rajčice, 100 g ementalera, 50 g suhe hamburške slanine, 1 mala glavica luka

Kriške toasta propržimo s obje strane pa ih još tople premažemo maslacom i odozgo položimo ploške rajčice svrstane poput ribljih ljusaka. Sir, slaninu i luk narežemo na kockice pa njima pokrijemo rajčice. Zatim toast pržimo na roštilju.

Toast sa sirom

4 kriške toasta, maslac, 4 kriške sira

Kriške toasta propržimo s obje strane (u grilu blizu užarene spirale otprilike 1 minutu sa svake strane), premažemo ih maslacom i svaku krišku pokrijemo ploškicom sira pa pečemo u grilu dok se sir ne rastopi. Pečemo ih otprilike 2–3 minute. U infragrilu dolaze na srednju razinu, rešetka uspravna.

Toast sa šparogama

Priređuje se kao toast s račićima samo što umjesto morskih račića uzimamo kuhanu šparogu.

Toast sa šunkom

Sastojine kao za toast sa sirom, 4 ploške mršave šunke, ploške rajčice, sol, papar

Pržene kriške toasta premažemo maslacom i na njih položimo ploške šunke i rajčica. Rajčice posolimo, popaprimo, pokrijemo ploškicama sira i pečemo na roštilju kako je to već rečeno. Možemo ih pokriti različitim nadjevom: na primjer zelenom paprikom narezanom na trake, trakama kisele paprike, pečurkama, šparogama, kajganom, tvrdo kuhanim jajima, račićima i drugim.

1 kg ribe, limunov sok, sol, maslac

Čitave ribe na roštilju

Za prženje čitavih riba na roštilju prikladne su samo posve male ribe, na primjer pastrve, somovi, listovi, smuđevi. Ribe priredimo kao obično pa iznutra i izvana nakapljemo na njih malo limunova soka. Iznutra ih posolimo. Zatim ribe poškropimo maslacom i s obje strane ih pržimo na roštilju. Prže se već prema veličini sa svake strane 6 do 8 minuta. U infragrilu dolaze na srednju razinu, rešetka leži.

4 ploške lososa, sol, papar, 1 šalica ulja, limunov sok, glavica luka, peršun, rastopljen maslac za premazivanje, 8 filea od inćuna

Losos na roštilju

(slika u boji uz str. 129)

Ploške lososa pospemo paprom pa ih na 45 minuta stavimo u marinadu od ulja, limunova soka, sitno sasjeckanog luka i zelenog peršuna. Zatim ploške izvadimo i dobro ih ocijedimo, posolimo pa ih s obje strane premažemo rastopljenim maslacom i stavimo u dobro zagrijan gril. Peku se 5 do 6 minuta sa svake strane. U infragrilu dolaze na najgornju razinu.

4 ploške ribljeg filea, limunov sok, maslac, sol

Riblji file ili riblji odresci na roštilju

Za prženje na roštilju najprikladniji je file od riba čvrstog mesa. Od jeftinijih riba prikladna je, na primjer, skuša, a od skupih oblić i oblić kvrgaš. Na roštilju se, uostalom, mogu peći i odresci krupnih morskih i slatkovodnih riba. Riblji file ili riblje odreske pripremimo kao obično pa ½ sata prije prigotavljanja nakapljemo na njih malo limunova soka. Za osjetljivi file najbolje je da upotrijebimo tavu za griliranje i da ga ne polažemo na rešetke. Filee poškropimo maslacom pa ih otprilike 8 minuta pržimo a zatim ih posolimo. Riblje filee možemo u grilu peći i na vatrostalnoj ploči ili u obliku a zatim pokriti ploškama rajčica, posuti naribanim sirom i odozgo staviti krpice maslaca. Zatim ih još 2 do 3 minute gratiniramo.

Po osobi 3 velika skampa u ljušturi

Skampi na roštilju

Možemo upotrijebiti svježe ili smrznute skampe. Operemo ih, obrišemo, pa ih po duljini nabodemo na ražnjiće i pržimo na roštilju. Prže se 8 do 10 minuta; u infragrilu dolaze na najgornju razinu i na položenu rešetku. Skampi bez ljušture: skampe nabodemo na ražnjiće, nakapljemo na njih malo limunova soka, uvaljamo ih u brašno, premažemo uljem i otprilike 5 minuta pržimo na roštilju.

Ploške banana ili ananasa ili debele ploške jabuka, limunov sok, rastopljen maslac

Banane, ananas ili ploške jabuka na roštilju

Oguljene banane ili ploške ananasa ili debele ploške oguljenih jabuka poškropimo s malo limunova soka i ostavimo da kratko vrijeme odstoje. Zatim ih premažemo rastopljenim maslacom pa ih s jedne strane propržimo, okrenemo, ponovo premažemo maslacom i pržimo do kraja. Sa svake se strane prže 3 do 4 minute. Poslužujemo ih kao prilog uz jela od mesa.

Sastojine kao u prijašnjem receptu, šećer, jaki rum

Flambirane banane, ananas ili kriške jabuka

Banane ili ploške ananasa ili kriške jabuka pržimo na roštilju kako je to navedeno u prijašnjem receptu. Prije nego što ih pržimo s druge strane, nakapljemo na njih malo maslaca, pospemo ih šećerom i pržimo do kraja. Iznosimo ih na stol, prelijemo zagrijanim rumom i rum zapalimo.

Velike čvrste glavice luka, sol, papar, ulje

Luk u grilu

Oljušteni luk prerežemo popola, posolimo ga i popaprimo pa ga premažemo uljem. Na tavu za griliranje položimo ga tako da mu površina reza gleda prema gore. Tavu stavimo na dno grila i luk pržimo 15 do 20 minuta. Neposredno prije nego što je pečen možemo luk posuti nastruganim sirom i propržiti ga tako da se na njemu uhvati kora. Treba li da luk bude dogotovljen istodobno s mesom, stavit ćemo ga ispod rešetke na kojoj se prži meso kako bi na nj mogao kapati sok od pečenja.

Pečurke, sol, papar, pahuljice maslaca

Pečurke u grilu

Pečurke očistimo, operemo i narežemo pa ih stavimo u tavu za griliranje premazanu maslacom. Posolimo ih, popaprimo i odozgo stavimo na njih pahuljice maslaca. Tavu položimo na dno grila pa pečurke pržimo. Od vremena do vremena moramo ih promiješati. Pržimo ih 15 do 20 minuta.

(kao prilog uz mesna jela)

Osrednje velike rajčice, sol, papar, pahuljice maslaca

Rajčice na roštilju

Čvrste rajčice urežemo ukriž, kožicu malo povučemo prema natrag, posolimo ih, popaprimo i na njih stavimo nekoliko pahuljica maslaca. Zatim ih položimo na tavu za griliranje premazanu maslacom pa tavu gurnemo na srednju razinu u grilu ili je stavimo na dno grila i rajčice pržimo od 8 do 10 minuta. Želimo li rajčice pržiti istodobno s mesom, stavit ćemo ih ispod rešetke s mesom tako da na njih kaplje sok od pečenja.

GRILIRANJE U ALUMINIJSKOJ FOLIJI

Griliranje u aluminijskoj foliji ima nekoliko prednosti: sok jela koje se grilira ne može isteći, a supstancije okusa ostaju sačuvane u nesmanjenoj količini. Suvišno je dodavati masnoće. Iz toga proizlazi da se ta radna tehnika dade uspješno primijeniti i u dijetnoj kuhinji. Griliranje u foliji osobito je prikladno kod malih komada mesa i kod ribe. Kod ribe je korisno u prvom redu zbog toga jer nju možemo u foliji okretati a da se ne ošteti. Riba se ne raspada i ne lijepi o roštilj a miris po ribi ne može se širiti čitavim stanom.

Aluminijsku foliju možemo kupiti u različitim debljinama. Za male komade mesa ili ribe kupit ćemo tanku foliju jer ona lakše propušta toplinu od debele. Postupak je vrlo jednostavan: foliju izrežemo u prikladnom obliku, premažemo je maslacom pa u nju umotamo blago posoljeno meso, ribu ili povrće. Rub folije moramo tako savinuti da iz nje ne može istjecati sok. Jelo se u foliji peče nešto dulje nego inače. Kad je gotovo, može se na stol iznijeti u otvorenoj foliji.

Krumpir u foliji

Za krumpir u foliji prikladnija je pećnica od grila jer u njoj istodobno dobivamo gornju i donju vrućinu. Dobro oprane osrednje velike krumpire zamotamo u foliju pa ih već prema veličini pečemo 45 do 60 minuta na rešetki u pećnici. Prije nego što krumpire iznesemo na stol, odozgo ih ukriž urežemo i stisnemo tako da se otvore. Pospemo ih pahuljicama maslaca ili premažemo kiselim vrhnjem i malo posolimo. Možemo ih posuti i fino sasjeckanim aromatima.

4 pastrve, limunov sok, sol, peršun ili kopar

Pastrve u foliji

Pastrve pripremimo kao obično pa na njih iznutra i izvana nakapljemo limunov sok, posolimo ih i iznutra pospemo sitno narezanim peršunom ili koprom. Aluminijsku foliju premažemo maslacom pa je ovijemo oko pastrva ali ne previše čvrsto. Pastrve pržimo 10 do 12 minuta sa svake strane već prema veličini. U foliji možemo pržiti sve manje ribe pa i plosnatice. Prže se, već prema veličini, različito dugo.

Riblji file u foliji

Priprema se kao pastrva u foliji. Na riblji file možemo prije prženja staviti sitno sasjeckan luk i sasjeckan peršun. Na isti se način prigotavljaju ploške riba odnosno komadi određeni za porciju.

Stekovi u foliji

Posoljene stekove zavijemo u foliju pa ih pržimo kao obično. Prije toga ih možemo po volji posuti sasjeckanim lukom i peršunom, sitno sasjeckanom šunkom, narezanim pečurkama i drugim.

ROŠTILJ NA DRVENI UGLJEN

U toplo godišnje doba počinje redovito sezona za prženje jela na roštilju iznad vatre od drvenog ugljena. Takva se jela mogu priređivati samo vani, izvan kuće. Tu vrlo zabavnu aktivnost nećemo shvatiti kao rad već je to, naprotiv, neka vrsta igre vezana uz određenu romantiku logorske vatre. U Americi se pogotovu vrlo često jela peku na roštilju na otvorenom; ondje to nazivaju b a r b e c u e. Izbor uređaja za griliranje na drvenom ugljenu je gotovo nesagledliv; ima ih vrlo jednostavnih i dotjeranih, s ražnjem i bez njega. Provizorni vrtni gril možemo i sami izgraditi od vatrostalne opeke na podlozi od šljunka ili kamenih ploča. Kao rešetka će nam poslužiti roštilj iz kuhinjskog štednjaka. Mjesto za vrtni roštilj treba odabrati u kakvom kutu, u zavjetrini. Moramo ga odabrati tako da vjetar može puhati u drveni ugljen, ali ne može dim tjerati u oči gostiju.

Dobar vrtni gril treba »vući« tako da ne moramo u vatru neprekidno puhati mijehom. Korisno je ako imamo veliku površinu rešetke i ako se rešetka može primicati vatri, odnosno odmicati od nje. Praktični alat su štipaljka za meso, kist za masnoću, rukavice za griliranje, žarač i mijeh za raspirivanje vatre.

Pripaljivanje

Tavu roštilja napunimo drvenim ugljenom u obliku piramide, prelijemo ga s malo žeste (dobro će nam poslužiti i obično jestivo ulje) a otprilike nakon jedne minute ga zapalimo. Moramo se pričuvati prvog visokog plamena a boca sa žestom treba stajati podalje od vatre! Otprilike nakon 15–20 minuta, kad se površina žara prekrila bijelim pepelom i kad se ugljen potpuno užario, možemo početi s prženjem. Rešetku premažemo uljem ili je nataremo kožicom suhe slanine i tek onda stavimo na nju jelo, koje kanimo pržiti. Ponekad će masnoća koja kaplje u ugljen usplamtjeti. Takav plamen moramo odmah ugasiti grančicom umočenom u hladnu vodu. Ne smijemo dopustiti da nam plamen »pojede« meso. Po potrebi dodajemo ugljen tako da ga stavljamo uz rub užarene hrpice. Neki specijalisti za prženje na grilu služe se kao gorivom bukovinom ili hrastovinom dok drugi više vole miris po suhim jelovim češerima.

Za vrtni gril vrijedi isto što i za kuhinjski: male komade mesa i drugo jelo koje traži kratko prženje stavljamo blizu žara. Jelo koje treba dulje pržiti, dakle velike komade mesa, perad i slično pržimo polako, na većem razmaku od žara.

Po osobi otprilike 200 g bravećeg buta, 6 zdrobljenih česna češnjaka, ulje, sol, papar

Braveći but na roštilju s drvenim ugljenom

Dobro odležani braveći but (od mlade životinje) ogulimo i skinemo s njega svu masnoću. Zamolimo mesara da ga nareže poprijeko tako da po sredini ostane po komadić kosti. Ploške mesa neka su podebele. Češnjak zdrobimo, izmiješamo s uljem i njime premažemo velike stekove s buta (možemo upotrijebiti i bilo koju marinadu, vidi str. 155). Tako premazano meso ostavimo da neko vrijeme stoji. Stekove začinimo solju i paprom pa ih s obje strane pržimo na roštilju.

Sastojine iste kao za hamburgere (vidi str. 139), toast ili žemičke, maslac, zelena salata, kolutovi luka, slani krastavci

Hamburgeri na roštilju s drvenim ugljenom

Dobro odležano govođe meso očistimo od tetiva, sameljemo ga i od njeg načinimo »hamburgere« kako je to navedeno na str. 139 pa ih s obje strane pržimo na roštilju iznad vatre od drvenog ugljena. Na rubu roštilja blago propržimo kriške bijelog kruha ili žemički. Čim su hamburgeri pečeni, premažemo kriške bijelog kruha ili prorezane žemičke maslacom, pokrijemo ih listovima salate ili ploškama luka, na njih stavimo hamburgere, a odozgo kisele krastavce i pokrijemo drugom kriškom kruha. Uz to poslužujemo ketchup od rajčica ili koji drugi oštro začinjen umak.

Mladi mekani klipovi kukuruza, maslac za premazivanje, sol

Klipovi kukuruza na roštilju s drvenim ugljenom

Kukuruzne klipove očistimo od listova i niti pa ih stavimo na namašten roštilj i pržimo sa svih strana. Prije nego što ih počnemo jesti, posolimo ih i premažemo s maslacom. Klipove kukuruza možemo, uostalom, premazati maslacom i peći u foliji.

Maleni mladi krumpir, ulje, sol, maslac

Krumpir na roštilju s drvenim ugljenom

Krumpir treba dugo da se speče. Zato ne smijemo odabrati previše krupne gomolje. Temeljito ih operemo, premažemo uljem pa ih sa svih strana pržimo na roštilju (možemo ih peći i u foliji). Uz to poslužujemo maslac i sol.

1–2 tovljena pileta, sol, papar, rastopljen maslac, paprika

Pilići na roštilju s drvenim ugljenom

Piliće iznutra i izvana posolimo a iznutra ih i popaprimo. Imamo li gril opremljen automatskim ražnjem, premazat ćemo pile maslacom i peći ga na ražnju. 10 minuta prije nego što je pečeno možemo ga premazati posoljenom mješavinom maslaca i paprike; to daje piletu pikantni okus i lijepu boju. Ako naš gril nema ražnja, prerezat ćemo pile popola, malo ga istući da postane plosnatije, posoliti i premazati maslacom. Na vrući roštilj polažemo pile najprije s unutrašnje strane i pržimo 20 minuta a zatim ga okrenemo i pržimo s druge strane. Možemo pile također posoliti i premazati maslacom, pa ga čitavog zamotati u foliju i pržiti gotovo do kraja, pri čemu ga jednom okrenemo. Zatim pile izvadimo iz folije i ponovo propržimo. Piliće pržene na roštilju treba dobro posoliti.

Osrednje velike rajčice, sol

Rajčice na roštilju s drvenim ugljenom

Rajčice prorežemo ukriž, položimo ih na aluminijsku foliju kako sok ne bi kapao u žar od drvenog ugljena, pa ih isprižimo i posolimo. Tanke ploške hamburške slanine možemo također pržiti u aluminijskoj foliji i pržene staviti na rajčice.

Ražnjići na roštilju s drvenim ugljenom

Svi recepti za ražnjiće navedeni na str. 141. mogu se primijeniti za pržnje na roštilju s drvenim ugljenom. Uz pržena jela iznosimo na stol oštro začinjene umake i kruh.

Ribe na roštilju s drvenim ugljenom

Male ribe pržimo čitave, veće u porcijama ili kao filee. Za vrtni gril su vrlo omiljeni jeftini mladi sleđevi ili skuše. Umotamo li ih u folije, ne može im se gotovo ništa dogoditi: neće se prilijepiti uz rešetke i neće izgorjeti.

Stekovi i kotleti prženi na vatri od drvenog ugljena

Priređujemo ih kao obično, posolimo, premažemo uljem i pržimo na roštilju. Stekove pržimo kraće ili dulje vrijeme, već prema tome kako želimo da su prženi.

MARINADE UZ JELA NA ROŠTILJU

Meso postaje nježnije, ako ga prije griliranja neko vrijeme mariniramo. Dovoljno je već da na nj nakapljemo malo limunova soka ili da njime premažemo meso. Limunovu soku možemo primiješati razne začine a također i gorušicu, ketchup od rajčica, luk i drugo. Ovdje dajemo nekoliko prijedloga za marinade koje možemo koristiti za ribu i meso. Jela određena za roštilj općenito ne mariniramo dulje od ½ sata do sat.

(za meso i ribu)

Barbecue-marinada

4 žlice ulja,
4 žlice viskija,
2 žlice umaka od soje,
1 žličica worcester-umaka,
1 žličica ketchupa od rajčica,
1 žličica češnjaka u prahu,
samljeveni papar

Sve sastojine dobro izmiješamo pa mješavinom premažemo komade mesa ili ribu i ostavimo da neko vrijeme odstoji u hladnjaku. Marinadom možemo meso odnosno ribu premazivati i dok se prži na roštilju.

(za male i velike komade mesa)

Marinada od crnog vina

1 velika glavica luka,
4 žlice ulja, zeleni peršun,
1 žlica octa,
2 žlice limunova soka,
1 šalica crnog vina, papar,
1 žličica šećera,
2 žlice maslaca

Sitno sasjeckan luk tušimo na vrućem ulju dok ne poprimi staklast izgled. Zatim mu dodamo sitno sasjeckan peršun, ocat, limunov sok, crno vino, samljeven papar i šećer i ostavimo da nekoliko minuta vrije. Naposljetku dodamo rastopljen maslac.

4 žlice ulja,
3 žlice kiselog vrhnja,
2 žličice gorušice,
2 žličice limunova soka,
1 žličica smrvljenog luka

Marinada od kiselog vrhnja

(za tamno meso i ribu)

Sve sastojine dobro izmiješamo. Ta je marinada prikladna i za divljač.

3 žlice ulja,
1 žlica limunova soka,
1 žlica peršuna, malo papra,

Marinada od limuna

(za meso i ribu)

Sve sastojine dobro izmiješamo. Ta je marinada u prvom redu vrlo prikladna za meso narezano na porcije (stekove).

3 žlice ulja,
4 žlice vina,
1 žlica peršuna,
½ sasjeckanog lovorog lista,
malo soli i šećera

Marinada od vina

(za meso i ribu)

Sve sastojine dobro izmiješamo. Meso ili ribu mariniramo u mješavini ili je njome premazujemo dok se prži na roštilju.

Jela na kuhalu

Korištenje kuhala i plamenika na žestu ponovo je došlo u modu. Jednako kao vatra u kaminu i svjetlo svijeća, širi kuhalo ugodno raspoloženje. Ljudi se rado okupljaju oko stola i svatko je kod fondue svoj vlastiti kuhar. Flambirajući jelo domaćica ljupko barata pred gostima alkoholom i čarobnim plamenom.

Što možemo prirediti na kuhalu za stolom?

Tu treba u prvom redu spomenuti omiljene fondue koji potječu iz Švicarske. Mesni fondue ili fondue bourguignonne: male kocke mesa prže se za stolom u kipućem ulju. Fondue od sira: u kuhinji se prema receptu priredi tekuća masa od sira pa se za stolom zagrijava na kuhalu tako da ostane vruća. U nju gosti umaču kocke bijelog kruha. Naposljetku možemo na kuhalu pripremati jela koja se naglo prigotavljaju: mala jela od mesa, gulaš od filea, sitno narezano meso i gotovo sve kineske specijalitete. Za domaćicu je važno da pripremi i odvaže sve potrebne sastojine. Recepti što ih donosimo mogu značiti samo neku vrstu podstreka. U dijelu za opće recepte naći ćete brojna jela koja se mogu prirediti na kuhalu. Kuhalo je, nadalje, prijeko potrebno za flambiranje. Flambirati znači već gotovo jelo preliti visokopostotnim alkoholom i zapaliti ga. Najčešće se flambiraju deserti, voće i palačinke. Grilirane stekove, ražnjiće i drugo možemo, iznoseći jelo na stol, preliti zagrijanim alkoholom pa ih zapaljene poslužiti. U našim receptima naći ćete nekoliko primjera za to. Tajanstveni plavičasti plamen razvija svoj puni čar ako je sobna rasvjeta utrnuta ili prigušena.

Pribor

- 1 kuhalo.
- Za mesni fondue trebamo bakreni lonac, dugačke vilice za fondue s drvenim drškom i tanjure za fondue od šarene kamenine.
- Za fondue od sira jedan vatrostalni lonac od keramike.
- Za flambiranje bakrenu tavu, iznutra posrebrenu ili prevučenu krom-niklenim čelikom. Postoje i tave za flambiranje od čistog krom-niklenog čelika; traže manje njege od bakrenih tava.

Što trebamo za flambiranje?

Flambiramo najčešće za stolom pred gostima. Treba pripremiti sav pribor i sve sastojine da bismo flambiranje mogli izvesti bez naglosti i uzbuđenja. Na posebnom stoliću stoji pripremljeno: kuhalo napunjeno žestom, tava za flambiranje, mala kutlača, žlica za flambiranje, alkoholna pića, kojima ćemo flambirati, voće za desert, šećer i drugo.

Kako flambiramo?

Razlikujemo dvije mogućnosti flambiranja:

1. Jelo prelijemo alkoholom i tavu za flambiranje držimo ukoso tako da se alkohol može zapaliti na žestinom plamenu.
2. Alkohol zagrijemo u kutlači iznad malog plamena a zatim kutlaču tako nagnemo iznad plamena da se malo tekućine prelije preko ruba i zapali. Upaljeni alkohol prelijemo preko pripremljenog jela.

Što treba upamtiti

- Za mesni fondue smijemo upotrijebiti samo dobro jestivo ulje. Moramo pripaziti da se ulje previše ne zagrije i pravodobno smanjiti plamen.
- Za flambiranje upotrebljavamo visokopostotni alkohol. Ne smije biti slabiji od 38 posto. Što je alkohol jači, to bolje gori.
- Za flambiranje jela od mesa i ribe upotrebljavamo pravi konjak, viski, vinjak, džin i drugo. Za slatke deserte prikladni su aromatični likeri, na primjer grand marnier, cointreau, a u prvom redu escorial (56 %).
- Kod alkohola ne smijemo štedjeti na količini i kakvoći.
- Alkohol ne smijemo iz boce prelijevati preko jela. U tu je svrhu najprikladnija kutlača s dugačkim drškom.
- Jelo koje želimo flambirati mora biti dogotovljeno i vruće. Tekućine (umak, sok) ne smiju se izmiješati s alkoholnim pićem koje će nam poslužiti za flambiranje.
- Plamen pravodobno ugasimo pokrivajući jelo poklopcem ili dodavajući malo tekućine (slatkog vrhnja, soka).
- Šećer i maslac olakšavaju dogorijevanje plamena.
- Paljenje pomoću žigice ne odgovara stilu čitave priredbe.

Količine navedene za alkoholna pića određena za flambiranje: 1 čašica = 1 rakijska čašica ili 2,5 cl.

(sl. u boji uz str. 160)

Fondue od mesa – fondue bourguignonne

Po osobi
200 g dobro odležanog goveđeg filea,
obilno kipućeg ulja,
izbor pikantnih umaka,
na primjer majoneza,
remuladni umak,
curry-umak,
hladni umak od hrena,
umak od jaja,
cumberland-umak,
gotovi kupljeni začinjeni umaci,
na primjer chili-umak,
tabasco,
pastete od sambal-začina,
worcester-umak
ketchup od rajčica,
mango-chutney

Meso možemo nekoliko sati prije priređivanja natrti češnjakom da bi dobilo oštriji okus. Narežemo ga na kocke velike 2–3 cm. Za mesni fondue je najprikladniji fini sočni goveđi file. Možemo, međutim, u tu svrhu uzeti i druge vrste mesa ili istodobno ponuditi različite vrste mesa, na primjer svinjski file, teleći file, a također i nježnu janjetinu. Glavno je da je meso mekano i najbolje kakvoće bez kožica i tetiva.
Lonac za fondue napunimo otprilike do polovine dobrim uljem i zagrijemo na štednjaku. Dok jedemo, zagrijava se ulje iznad plamenika na žestu tako da neprekidno vrije. Najvažniji je obilni izbor pikantnih umaka i začina. Od umaka i začina navedenih ovdje odnosno u poglavlju »Hladni umaci« (str. 172) odaberemo one recepte koji nam odgovaraju. Na raspolaganju moraju stajati sitno sasjeckani kuhinjski začini i luk, mixed pickles, masline i drugo. Ploške ananasa i naranči izvrsno prijaju uz oštre priloge.
Gosti nabodu komadić mesa na dugačku vilicu za fondue i zamaču ga u zajednički lonac u ulje sve dotle dok se meso nije speklo prema gostovoj želji i njegovu ukusu. Pečeno meso skine se sa fondue-vilice običnom vilicom na tanjur a vilica za fondue se odmah stavi s novim komadićem mesa u lonac s uljem. Svaki se gost poslužuje po miloj volji umacima i začinima. Na stol spada solnica i mlinčić s paprom a isto tako i bijeli kruh te po volji pommes chips. Oštro i blago začinjeni umaci mame nas na promjenu. Fondue izazivlje žeđ koja se najbolje može ugasiti crnim vinom.

Fondue sa sirom

(švicarski specijalitet)

400 g ementalera,
ili u jednakim dijelovima ementaler i gruyère,
2–3 čaše bijelog vina,
1 čašica trešnjevače,
1 žličica škrobnog brašna,
sol, papar, muškat,
1 česno češnjaka

Švicarska je domovina fonduea. Ondje poznaju različite recepte koji se jako razlikuju već prema pokrajini iz koje potječu. Tako poznajemo valižanski i frajburški fondue. Najpoznatiji je sigurno najenburški način kod kojega se upotrebljava polovina ementalera a polovina gruyèra. Jedno je sigurno: postoji toliko recepata koliko i kuhara za fondue. Naš recept opisuje fini kremasti fondue.
P r i b o r : kuhalo na žestu, vatrostalna posuda od kamenine, dugačke vilice za fondue. P r i p r e m a n j e : tavicu za fondue nataremo češnjakom i u njoj zagrijemo vino. Zatim u nju stavimo sir narezan na posve tanke ploščice (ili grubo nastrugan na trenici) pa ga, ravnomjerno miješajući, polako grijemo na blagoj vatri dok ne zavre. Škrobno brašno razmutimo s trešnjevačom i malo hladne vode pa polako prilijemo u vruću masu sa sirom i nekoliko puta je zavremo neprekidno miješajući. Miješavini dodamo soli, papra i muškata. Zatim fondue odmah iznesemo na stol i za vrijeme jela održavamo masu vrućom pomoću plamenika. Fondue je zapravo društvena igra pa je treba naučiti. Okružena veselim društvom stoji tava za fondue iznad plamenika na sredini stola i svi jedu iz te zajedničke zdjele radosni i zabavljajući se.
U košarici stoji kruh narezan na prikladne kocke, svaka po jedan zalogaj. Kocke se nabadaju na vilicu, umaču u vruću masu sira, promiješaju po njoj i zatim stavljaju u usta. Uz to se pije bijelo vino i trešnjevača.

1 staklenka čokoladnog sirupa,
1 šalica slatkog vrhnja,
2 žlice grožđica bez sjemenki,
rum i konjak za natapanje,
različite vrste kruha, voće

Čokoladni fondue

(slika u boji na stražnjoj strani ovitka)

Sadržaj jedne staklenke čokoladnog sirupa zagrijemo neprekidno miješajući, izmiješamo ga sa svježim netučenim slatkim vrhnjem i mješavinu stavimo u kotlić za fondue. Zapalimo kuhalo i kotlić stavimo na plamen. Dodamo dvije žlice grožđica bez sjemenki koje su prije toga bile marinirane u rumu i konjaku. Po potrebi primiješamo još malo slatkog vrhnja. Grahamov kruh, raženi kruh i bijeli kruh narežemo na prikladne kocke i priredimo ga u košaricama. Svježe voće ili voće iz konzerve narežemo na komade i poslužimo uz fondue. Komadić kruha ili voća nabodemo na vilicu i umočimo ga u vrući čokoladni fondue. Uz to dobro prija šalica čaja.

FLAMBIRANA MESNA JELA

4 ploške goveđeg filea
debele 3 cm, ulje,
limunov sok,
50 g maslaca,
150 g pečurki, sol, papar
1 čašica vina,
2 čašice konjaka

Flambiran biftek

Ulje razmutimo s malo limunova soka pa tom mješavinom premažemo ploške filea, ostavimo ih da pola sata odstoje a zatim ih posolimo i pržimo na roštilju kao obično. Maslac zagrijemo u tavi za flambiranje. Na njem kratko pirjamo sitno narezane pečurke, posolimo ih i popaprimo, dolijemo malo vina i kuhamo dok ne zagusti. Stekove pržene na roštilju stavimo u tavu, prelijemo ih maslacom od pečenja, okrenemo, polijemo konjakom i konjak zapalimo.

375–500 g telećeg filea,
maslac za pečenje,
150 g pečurki, sol, papar,
1 čašica vina,
3 žlice vrhnja,
2 čašice vinjaka

Flambirani mali teleći odresci

Od telećeg filea odrežemo tanke ploške, stučemo ih da postanu posve tanke pa ih na vrućem maslacu s obje strane brzo propečemo, posolimo, izvadimo i stavimo na toplo mjesto. Maslacu na kojem se peklo meso dodamo komadić svježeg maslaca pa na njem kratko propirjamo pečurke, posolimo ih, prilijemo vino i vrhnje pa umak kuhamo dok ne zagusti. Dodamo male teleće odreske, prelijemo ih vinjakom i flambiramo.

Sastojine kao za papreni stek
(str. 141),
2 čašice vinjaka

Flambirani papreni stekovi

Paprene stekove ispržimo na roštilju kako je to navedeno na str. 141 pa ih svrstamo na zagrijanom pladnju, prelijemo zagrijanim vinjakom i zapalimo.

Flambirani ražnjići

Priredimo ražnjiće po volji pa ih pečemo na ulju ili na roštilju (vidi recepte na str. 141/143). Na stol ih iznosimo na zagrijanom pladnju, prelijemo ih zagrijanim vinjakom, zapalimo ga i u plamenu iznesemo na stol.

Flambirani srneći orasi

Po osobi
2–3 srneća oraha,
sol, maslac za pečenje,
2 žlice višanja bez koštica,
1 žlica šećera,
2 čašice vinjaka

Iz srnećeg oraha izrežemo debele ploške pa ih sploštimo dlanom i naglo s obje strane pečemo na vrućem maslacu (otprilike 8–10 minuta), posolimo ih i stavimo na toplo mjesto. U soku od pečenja tušimo višnje iz kojih smo izvadili koštice, pospemo ih šećerom, šećer lako karameliziramo, prelijemo vinjakom i zapalimo a zatim zapaljene trešnje prelijemo preko mesa.

Flambirani srneći stekovi i jelenji medaljoni

Srneće stekove i jelenje medaljone možemo isto tako prirediti i flambirati s višnjama kao što je to navedeno u prijašnjem receptu. Umjesto višanja možemo u maslacu od pečenja propirjati također lisičice i isto ih tako flambirati.

Flambirani svinjski medaljoni

Svinjske medaljone možemo prirediti i flambirati isto tako kao i teleće medaljone. Meso možemo malo jače posoliti i dodati mu ružmarin i češnjak. Isto tako možemo flambirati i teleće odreščiće i svinjske filee prema receptu za teleće odreščiće.

Flambirani teleći medaljoni

500–750 g telećeg filea, sol,
50 g maslaca,
2 čašice konjaka
Za umak:
1 žlica ketchupa od rajčica,
2 žlice bijelog vina,
2 žlice vrhnja

File narežemo na ploške debele 2 cm, posolimo ih, pa ih u tavi za flambiranje brzo propečemo na vrućem maslacu s obje strane (8–10 minuta). Prelijemo ih konjakom i zapalimo a zatim meso prelijemo zapaljenim sokom od pečenja, izvadimo ga i stavimo na toplo mjesto. U sok od pečenja stavimo ketchup od rajčica, bijelo vino i vrhnje pa ih kuhamo dok ne zaguste, prelijemo preko ploški filea i iznesemo na stol.

FLAMBIRANA SLATKA JELA

Crêpes Suzette

(slika u boji)

Za tijesto:
100 g brašna,
1/8 l tekućine,
(pola mlijeka, pola vode),
nepuna žlica
šećera u prahu,
3 jaja,
40 g tekućeg maslaca,
malo soli

Crêpes Suzette su tanke male palačinke koje se flambiraju na stolu u umaku od narančina soka i likera. U tu su svrhu prikladni svi dobri likeri. Za flambiranje treba uzeti visokopostotni dobri konjak. To je vrlo slasni i jako obilni desert. Od prosijanog brašna, mlijeka i vode, šećera u prahu, jaja i rastopljenog maslaca (ne smije biti vruć) priredimo u kuhinji vrlo rijetko tijesto za palačinke. Treba ga temeljito promiješati da se ne bi napravile grudice. Tijesto ostavimo da otprilike dva sata miruje. Zagrijemo tavu za palačinke i izbrišemo je papirom, natopljenim u maslacu ili je pomoću kista tanko premažemo maslacom. Od tijesta spečemo vrlo tanke male palačinke tako da ostanu svijetložute i stavimo ih na toplo mjesto. Od mase ćemo dobiti otprilike 10–12 palačinki. 12 kocki šećera nastružemo o koru naranči i limunova i pripremimo ih.

← Crêpes Suzette (vidi recept)

Za umak:
40 g maslaca,
2 žlice šećera,
12 kocki šećera,
na koje smo
nastrugali narančinu
i limunovu koru,
sok od 2 naranče
i 1 limuna

Maslac rastopimo iznad kuhala u tavi za flambiranje, dodamo šećer i miješamo dok se ne zapjeni. Sada postepeno dodamo kocke šećera, narančin sok, grand marnier i trešnjevaču pa ostavimo umak da se ukuha. Tople palačinke dvaput savinemo pa ih jednu kraj druge položimo u tavu za flambiranje i prelijemo umakom koji još tiho vrije. Sada palačinke pospemo s malo šećera, prelijemo konjakom (a možda i s malo trešnjevače) i flambiramo. Crêpes Suzette iznosimo na stol na zagrijanim tanjurima prelivene umakom. Nakon njih prija šalica crne kave.

30 g maslaca, voćna salata (voće za koktel),
1 žlica šećera,
1 čašica grand marniera,
2 čašice trešnjevače
ili escoriala,
4 žlice voćnog soka,
½ šalice vrhnja

Flambirana voćna salata

Maslac rastopimo u tavi za flambiranje, dodamo šećer i blago ga karameliziramo pa u njemu zagrijemo ocijeđeno voće. Zatim ga prelijemo likerom i trešnjevačom, zapalimo, plamen ugasimo voćnim sokom i tekućim vrhnjem pa sve malo zavremo. Možemo izostaviti vrhnje i plamen ugasiti samo voćnim sokom. Uz tu voćnu salatu iznosimo na stol biskvite ili sladoled od vanilije.

50 g šećera,
40 g maslaca,
4 banane,
sok od 1 naranče,
2 čaše cointreaua,
2 čaše konjaka
ili trešnjevače,
čokoladni šećer s cimetom

Flambirane banane

Šećer karameliziramo u tavi za flambiranje, dodamo maslac pa na njemu s obje strane potamnimo oguljene banane razrezane po polovini. Zatim ih prelijemo narančinim sokom ili likerom pa umak ukuhamo da zagusti. Sada sve to prelijemo konjakom ili trešnjevačom, flambiramo i posudu pokrijemo poklopcem da se plamen ugasi. Flambirane banane iznosimo na stol s umakom. Šećer izmiješamo s čokoladom u prahu i s malo cimeta pa time pospemo banane.
S čokoladnim umakom: 100 grama čokolade rastopimo u vodenoj kupelji i primiješamo joj šalicu slatkog vrhnja. Flambirane banane svrstamo na pladanj, prelijemo čokoladnim umakom i pospemo prženim bademom.

30 g maslaca,
8 kocki šećera
na koje smo nastrugali
narančinu koru
i na njih nakapali
limunov sok,
8 polovina breskvi
iz konzerve,
1 čašica curaçaoa,
2 čašice escoriala,
malo soka od bresaka

Flambirane breskve

Maslac rastopimo u tavi za flambiranje, dodamo kocke šećera i blago ih karameliziramo pa ocijeđene breskve sa svih strana propečemo na maslacu sa šećerom. Zatim ih prelijemo alkoholom, alkohol zapalimo i plamen ugasimo poklopcem. Breskve stavimo na zagrijane tanjuriće, prelijemo ih maslacom na kojem su se pekle i s malo soka od bresaka kojeg smo kuhali dok nije postao gust, pa sve to prelijemo preko bresaka. Uz to možemo na stol iznijeti sladoled od vanilije. Ili: breskve zagrijemo u tavi za flambiranje u malo breskvina soka, prelijemo ih alkoholom i flambiramo.

8 polovina breskvi,
3 žlice slatka od malina,
3 žlice soka od bresaka,
2 čašice vinjaka,
1 čašica cointreaua

Flambirane breskve sa slatkom od malina

Breskve iz konzerve dobro ocijedimo pa ih zagrijemo u tavi za flambiranje u slatku od malina i soku od bresaka. Sve to prelijemo alkoholom i flambiramo.

Flambirane kajsije

Flambirane kajsije priređujemo jednako kao što je to u prijašnjem receptu propisano za flambirane breskve. Umjesto curaçaoa možemo upotrijebiti liker od kajsija.

20 g maslaca, 2 žlice šećera,
sok od 1 naranče
i ½ limuna,
2 čašice malinove rakije,
1 čašica džina,
malo smrznutih malina,
sladoled od vanilije

Flambirane maline

Maslac rastopimo u tavi za flambiranje, dodamo šećer i blago ga karameliziramo. Sve to prelijemo narančinim i limunovim sokom i kuhamo dok sok ne zagusti. Dodamo alkohol, zapalimo ga i odmah u njeg stavimo smrznute maline pa ih zagrijemo. Na tanjuriće stavimo sladoled od vanilije a na njega vruće maline.

½ l višanja iz kompota,
20 g maslaca,
2 žlice šećera,
1 čašica grand marniera,
2 čašice trešnjevače,
4 porcije sladoleda
od vanilije

Flambirane višnje

Višnje ostavimo da se ocijede i izvadimo iz njih koštice. Maslac zagrijemo u tavi za flambiranje, dodamo mu šećer i karameliziramo ga. Zatim u tavu stavimo ocijeđene višnje s malo višnjeva soka i izmiješamo ih dok se skroz naskroz ne zagriju. Dolijemo jednu čašu grand marniera a zatim prilijemo trešnjevaču i flambiramo. Zapaljene višnje iznosimo na stol uz sladoled od vanilije, poslužen na tanjurićima.

30 g maslaca,
8 kocki šećera na koje smo
nastrugali narančinu koru,
8 trešanja,
1 čašica konjaka,
1 čašica ruma,
1 čašica escoriala,
malo ananasova soka

Flambirani ananas

Maslac zagrijemo u tavi za flambiranje, dodamo kocke šećera, izmiješamo i šećer blago karameliziramo. Dodamo ocijeđene ploške ananasa i trešnje pa ih s obje strane propržimo, prelijemo konjakom, rumom i escorialom, flambiramo, ugasimo ananasovim sokom i ostavimo da se sok malo ukuha. Ploške ananasa svrstamo na zagrijane tanjuriće, u sredini ukrasimo trešnjom i prelijemo umakom. I taj desert možemo iznijeti na stol sa sladoledom od vanilije.

Umaci

Još uvijek vrijedi uzrečica: »Po dobrom umaku prepoznaje se dobra kuharica.« Nigdje drugdje ne može domaćica bolje razviti svoju sklonost prema umijeću kuhanja i bolje dokazati kako poznaje začine i kolikom maštom raspolaže nego upravo pri prireñivanju tečnog umaka. Umaci kuharice koja uživa u svom poslu, bit će uvijek ukusni. S druge strane neće sadržavati previše začina i stranih supstancija okusa.

Uz svako glavno jelo treba pažljivo odabrati umak: fine umake blagog okusa uz nježno svijetlo meso i tečna jela od povrća i ribe; uz jela jako izraženog okusa prija oštro začinjen umak.

Recepti na slijedećim stranicama treba samo da nam dadu određeni podstrek. Svaka će domaćica svoje umake prirediti prema vlastitom ukusu s mnogo ljubavi i time jelima dati svoju ličnu notu.

Topli slani umaci

Osnova za tople slane umake većinom je svijetli ili tamni zapržak. Njega zalijemo bilo kojom juhom (juhom od mesa, od kostiju, od korjenastog povrća, od povrća ili od ribe) pa ga otprilike 10 minuta kuhamo na slaboj vatri. Svijetli ili tamni osnovni umak možemo mijenjati pomoću različitih začina i dodataka i prilagoditi ga glavnom jelu koje upravo pripremamo.

Svijetli su umaci u pogledu okusa osjetljivi: najbolje prijaju ako su prireñeni s toplim maslacem. Svaki umak možemo dotjerati dodavši mu u

času iznošenja na stol komadić svježeg maslaca. Pirjane gljive i gljive u prahu su začin za brojne umake.

Fine svijetle umake često legiramo sa žumanjkom: žumanjak razmutimo s dvije žlice hladne tekućine (mlijeka, vrhnja, juhe), dodamo malo svijetlog umaka, razmutimo i tekućinu ulijemo u vrući umak. Umak ne smije više vreti da se jaje ne zgruša. Osjetljive dodatke koje stavljamo u umak zbog okusa, na primjer limunov sok, vino, sir i vrhnje, stavljamo u njega tek neposredno prije nego što umak iznesemo na stol. U to vrijeme umak ne smije više vreti. To isto vrijedi i za svježe začine. Njih upotrebljavamo uvijek sitno sasjeckane.

Uz fina jela od mesa, ribe i povrća često poslužujemo nizozemski umak. Njega prireñujemo kao »tučeni umak«, to jest, brašno ne pržimo već ga razmutimo hladnom tekućinom i žumanjkom a zatim tučemo u vrućoj vodenoj kupelji i pri tom malo-pomalo dodajemo maslac.

Izdašniji od tučenih umaka su takozvani umaci s maslacom ali se mogu koristiti na isti način. Oni recepti koji se najčešće upotrebljavaju navedeni su pod njihovim međunarodnim nazivom (sauce hollandaise, bearneški umak, choron-umak, muslinski umak). Te vrlo fine umake iznosimo u malim količinama u prvom redu uz meso i ribu pečenu na roštilju. Za zaprške s kojim ćemo prirediti tamne umake, pa i za zaprške sa šećerom smijemo upotrijebiti samo masnoću u kojoj nema vode. Luk stavimo u umak tik prije nego što umak prelijemo kako ne bi previše potamnio.

Hladni slani umaci (majoneze)

Majonezu često iznosimo uz ribu i hladno meso. Osim toga je možemo iskoristiti za fine salate i sirovo povrće kao vegetarijansku hranu. Možemo je po volji mijenjati dodavajući joj različite primjese (majoneza s gorušicom, majoneza sa začinima i druge). Majoneze prireñujemo koristeći obilno ulja. Upotrijebiti smijemo samo dobro ulje, najbolje čisto maslinovo ulje.

Budući da sadrži mnogo masnoće, majoneza je teško probavljiva. Zato je često razrjeñujemo dodavajući joj gustu kašu od škrobnog brašna, gusti svijetli zapržak ili kravlji sir. Tako krivotvorene majoneze ne drže se jednako dugo kao prava majoneza ali su lakše probavljive i ne opterećuju toliko organizam.

Majonezu i brojne hladne umake nalazimo gotove u trgovinama za svaki ukus, blage, oštre, aromatične, u dobroj kakvoći i velikom izboru. Moderna domaćica će se tu i tamo poslužiti tim umacima, da bi iskušala nove vrste i smjerove okusa ili jednostavno zbog toga da uštedi trud oko prireñivanja umaka. Takvi umaci, u prikladnim staklenim posudama i smješteni u hladnjaku, uvijek su domaćici pri ruci. O najčešće korištenim »začinjenim umacima« govori se na str. 28. Pomoću oštro začinjenih umaka (chili, tabasco i drugi) možemo svaku majonezu izmijeniti prema svom ukusu. I gotovi umaci, spremni da se iznesu na stol (curry-umak, šašlik-umak i drugi) mogu se izmiješati s majonezom.

Što treba upamtiti

- U zapržak za umake smijemo tekućinu ulijevati samo polagano. Tekućina može biti hladna ili topla ali je ne smijemo prilijevati dok vrije.
- Da bismo spriječili stvaranje grudica, miješat ćemo umak pri prilijevanju pjenjačom.
- Kod takozvanog zaprška sa šećerom šećer pržimo u masnoći; tako će zapržak potamnjeti.
- Ako se majoneza zgrušala, izmiješamo svježi žumanjak pa mu malo-pomalo dodajemo, miješajući, zgrušanu majonezu.

TOPLI UMACI

Osnovni recept

40 g maslaca, 30–40 g brašna, ½ l tekućine, ribliji temeljac, temeljac od povrća, mlijeko, sol

Svijetli osnovni umak

Od maslaca i brašna isprižimo svijetli zapržak, polako mu dolijemo tekućinu i dobro razmutimo pjenjačom. Posolimo ga i ostavimo da 10–15 minuta polagano vrije. Da mu poboljšamo okus, dodat ćemo mu tik prije nego što ga iznesemo na stol, komadić svježeg maslaca. Svijetli umak je osnova za nekoliko kasnije opisanih umaka.

---

1 žlica kozlačeva octa, 5 žlica bijelog vina, 1 žlica mrkve, 1 žličica fino sasjeckanog kozlaca, 3 zrna crnog papra, ¼ lovorova lista, malo šećera, malo soli, 3 žumanjka, 3 žlice mesne juhe, 100 g rastopljenog maslaca, 1 žličica limunova soka

Bearneški umak

(uz meso i ribu, pržene na roštilju)

Bearneški umak dobio je svoje ime prema Béarnu, pokrajini na jugu Francuske. To je inačica pravog nizozemskog umaka. Ocat, vino, fino narezane mrkve (ili luk), kozlac, stucana zrna papra i lovorov list zavremo pa pustimo da smjesa ukuha otprilike na jednu polovinu. Zatim je ocijedimo i ostavimo da odstoji. Žumanjke, sol i šećer razmutimo pjenjačom i dodamo tekućinu u kojoj smo kuhali začine, te mesnu juhu. Zatim masu sve dotle tučemo pjenjačom u vrućoj vodenoj kupelji ili na posve tihoj vatri (na električnom štednjaku) dok ne postane gusta poput vrhnja. Neprekidno miješajući, dodamo žličicu po žličicu rastopljen maslac i zbog boljeg okusa limunov sok. Umak nipošto ne smije zavreti jer će se inače zgrušati (vidi recept za pravi nizozemski umak). U pravom bearneškom umaku mora biti kozlaca.

Svijetli osnovni umak (vidi recept) s mlijekom ili pola mlijeka, pola juhe, papar, muškat

Bešamel-umak

(za rague, jela od povrća, jela od mesa, ribe i krumpira)

Pripremimo svijetli osnovni umak ali ga prelijemo miješavinom od pola mlijeka i pola juhe ili čistim mlijekom. Začinimo paprom i muškatom.

Inačica: svijetli umak pripremimo prema osnovnom receptu pa gotovom umaku dodamo pola šalice slatkog vrhnja i 2–3 žlice nastruganog sira.

---

100 g maslaca, soli po volji, limunov sok

Bistri maslac uz ribu i povrće

Maslac polako grijemo na blagoj vatri dok se ne razbistri. Posolimo ga i dodamo mu limunov sok.

Sastojine kao za bearneški umak bez kozlaca, 3 žlice ekstrakta od rajčica

Choron-umak

(uz meso i ribu prženu na roštilju)

Pripremimo bearneški umak kako je to izneseno u receptu za taj umak i pomiješamo ga sa 3 žlice gustog ekstrakta od rajčica. U toj inačici bearneškog umaka ne koristimo kozlac.

30–40 g masti, 2–3 žlice curryja, 1 glavica luka, 1–2 jabuke, 30–40 g brašna, ½ l juhe (kokošje), limunov sok, bijelo vino, 1 žumanjak, sol

Curry-umak

(uz kuhano pile, rižu)

U rastopljeni maslac stavimo curry, fino narezani luk i jabuke, dodamo brašno i isprižimo svijetli zapržak. Polako prilijemo kokošju juhu i zavremo. Začinimo i dotjeramo okus. Legiramo razmućenim žumanjkom. Pet minuta prije nego što je umak dovršen, možemo u njeg staviti dvije žlice sultanki.

½ l pirea od jabuka, cimet, limunov sok, šećer po ukusu

Engleski umak od jabuka

(uz svinjetinu ili guščje pečenje)

Jabuke operemo, izvadimo im sjemenke i kuhamo ih u malo vode dok ne omekšaju a zatim protisnemo kroz sito i začinimo ih šećerom, limunovim sokom i cimetom. Taj se umak iznosi na stol vruć uz svinjsko ili guščje pečenje odnosno divljač.

---

20 g maslaca, 30 g suhe slanine, 2 male glavice luka, korjenasto povrće, ¼ l mesne juhe, 1 žličica octa 1 žličica ekstrakta od rajčice, 1 žličica škrobnog brašna, sol, papar, crno vino

Fini umak od slanine

(uz mršave ostatke mesa, pržena jela od krumpira)

Sitno narezan luk i korjenasto povrće proprižimo na vrućem maslacu i narezanoj slanini. Prilijemo mesnu juhu, dodamo žličicu octa i ekstrakt od rajčice pa ostavimo da 10 minuta kuha. Umak protisnemo kroz fino sito i dodamo mu razmućeno škrobno brašno da bude gušći. Posolimo ga, popaprimo i zbog boljeg okusa dodamo mu crno vino.

Svijetli osnovni umak (vidi str. 166) 250–400 g luka, 30 g maslaca, limunov sok, 1 žumanjak, papar

Francuski umak od luka

(uz kuhano meso, tjesteninu)

Pripremimo svijetli osnovni umak pa ga zalijemo polovinom mesne juhe a polovinom slatkog vrhnja. Luk narežemo na ploške pa ga pržimo na maslacu dok ne zažuti i dodamo ga umaku. Zbog okusa dodamo papra i limunova soka. Legiramo sa žumanjkom.

Svijetli osnovni umak, 1 žumanjak, 2 žlice vrhnja, 3 žlice bijelog vina ili malo limunova soka, pirjane pečurke

Frikase-umak

(uz piletinu, teletinu, ribu)

Pripremimo svijetli osnovni umak, legiramo ga sa žumanjkom pa mu zbog boljeg okusa dodamo vrhnje, bijelo vino ili limunov sok. Umak možemo dotjerati pirjanim pečurkama.

---

2 stare žemičke, ½ l mesne juhe, nastruganog hrena, malo šećera, 20–30 g svježeg maslaca, sol

Hren sa žemičkama

(uz kuhano meso)

Žemičke nastružemo pa ih namočimo u toploj mesnoj juhi i izmiješamo pjenjačom a zatim skuhamo. Dodamo nastrugani hren i začinimo solju i s malo šećera. Prije nego što ga iznesemo na stol, umiješamo u umak komadić svježeg maslaca.

20 g brašna,
¼ l juhe
(mesna juha, riblji temeljac,
voda u kojoj se kuhalo povrće),
2 žumanjka,
50 g maslaca,
malo šećera,
limunov sok
ili bijelo vino,
2 žlice slatkog vrhnja, sol

Nizozemski umak

(uz jela od ribe, mesa i povrća)

Brašno čvrsto razmutimo s juhom i žumanjkom. Neprekidno tukući pjenjačom zagrijemo mješavinu u vodenoj kupelji ili na tihoj vatri dok masa ne postane gusta. Sada primješavamo hladni maslac, pahuljicu po pahuljicu, i dalje neprekidno lupajući. Umak ne smije vreti jer bi se zgrušao. Skinemo ga s vatre, dodamo mu sastojine, određene da dadu okus i posolimo.

2 žlice maslaca,
2 vrhom pune žlice brašna,
½ l juhe ili vode,
2 trokuta mekog sira,
malo papra,
1 žličica soli,
malo muškata

Nizozemski umak od sira

(koristimo ga kao i bešamel-umak)

Od maslaca i brašna ispržimo posve svijetli zapržak pa mu malo-pomalo dolijevamo juhu ili vodu i zavremo. Zatim umak skinemo s vatre pa mu primiješamo sir narezan na komadiće. Tučemo ga na tihoj vatri dok se sir nije potpuno izmiješao s umakom. Začinimo solju, muškatom i paprom.

Sastojine kao za
pravi nizozemski umak
(vidi recept),
3–4 žlice tučenoga
slatkog vrhnja

Pjenasti umak

(uz kuhanu ribu i fina variva)

Priredimo pravi nizozemski umak kako je to navedeno u receptu. Neposredno prije nego što ga iznesemo na stol, primiješamo mu tučeno slatko vrhnje. Umak možemo eventualno oštrije začiniti. Tu inačicu nizozemskog umaka možemo primijeniti i u receptu za nizozemski umak.

2 žlice juhe,
1 žlica vina,
malo soli,
malo papra,
2 žumanjka,
100 g rastopljenog maslaca,
1½ žlica limunova soka

Sauce hollandaise

(uz kuhanu ribu, meso na roštilju)

Juhu (mesnu juhu ili riblji temeljac) vino, sol, papar i žumanjak tučemo pjenjačom dok se ne zapjene. Masu sve dotle tučemo u vrućoj vodenoj kupelji, dok ne postane gusta poput vrhnja. Neprekidno miješajući dodajemo rastopljen maslac, žličicu po žličicu, dok umak ne zagusti. Možemo mu zbog boljeg okusa dodati limunov sok i kiselo vrhnje.
Kod svih finih umaka s mnogo maslaca lako se može dogoditi da se umak zgruša ako ga prejako zagrijemo ili ako ga na časak prestanemo miješati. Zbog toga umake opreza radi priređujemo u vodenoj kupelji. Samo vrlo vješte kuharice usuđuju se svoj »sauce hollandaise« prirediti na blagoj vatri električnog štednjaka. Zgrušani umak možemo popraviti promiješavši ga pjenjačom s komadićem leda. Pravi sauce hollandaise iznosimo na stol kao sve dragocjene stvari, u malim količinama.

40 g maslaca,
luk, peršun,
125–200 g gljiva,
1 šalica kiselog vrhnja,
1 žlica brašna,
⅛ l juhe, limunov sok,
papar, sol

Svijetli umak od gljiva

(uz tjesteninu, rižu, okruglice od žemičaka, teletinu, jezik)

Fino narezan luk i obilno zelenog peršuna propržimo na vrućem maslacu. Zatim dodamo očišćene, na sitno izrezane gljive pa ih pržimo s lukom pošto smo ih posolili i popaprili. Jednu žlicu brašna razmutimo s kiselim vrhnjem, dodamo gljivama i ostavimo jelo da 5 minuta kuha neprekidno miješajući. Na kraju dodamo malo limunova soka.

Svijetli osnovni umak
(vidi str. 166),
250–400 g luka,
papar,
1 žlica kiselog vrhnja,
malo kumina

Svijetli umak od luka

(uz kuhanu ribu i jela od krumpira)

Priredimo svijetli osnovni umak pa u zapršku istodobno pržimo luk narezan na ploške (ali ne smije potamnjeti). Prilijevamo juhu od mesa ili kostiju. Umaku poboljšamo okus pomoću kiselog vrhnja, papra i fino sasjeckanog kumina.

Tamni umak (vidi recept),
125–200 g gljiva,
2–3 žlice madeire ili
crnog vina,
komadić svježeg maslaca

Tamni umak od gljiva

(uz bravetinu, divljač, tjesteninu)

Priredimo tamni osnovni umak i dodamo očišćene gljive narezane na sitno pa ih ostavimo da još 10–15 minuta kuhaju u umaku na tihoj vatri. Zbog boljeg okusa dodamo umaku vino i komadić svježeg maslaca.

30 g masti, 20 g suhe slanine,
1 limenka ekstrakta od rajčica,
malo šećera i soli,
2 žlice slatkog vrhnja,
125 g šunke ili
otpadaka od kobasica,
¼ l juhe ili vode

Talijanski umak od rajčica priređen od ekstrakta

Zagrijemo mast i slaninu narezanu na kockice, dodamo ekstrakt od rajčice i šećer, ostavimo da se neko vrijeme pirja i posolimo. Zatim dodamo vrhnje i fino sasjeckanu šunku ili teletinu pa i njih kratko tušimo, prilijemo tekućinu i gusto kuhamo. To je vrlo omiljeli umak uz špagete, rižu i omlete.

750 g rajčica, 4 žlice ulja,
1 žlica luka,
malenkost češnjaka,
4 žlice ulja, majčina dušica,
sol, papar,
malo šećera,
bosiljak, malo juhe

Talijanski umak od rajčica priređen od svježih plodova

Rajčice poparimo, ogulimo im kožu, narežemo ih na ploške pa ih pirjamo na vrućem ulju s fino narezanim lukom i češnjakom dok ne omekšaju. Umak začinimo majčinom dušicom, bosiljkom, solju, paprom i s malo šećera, prilijemo nekoliko žlica juhe i gusto ukuhamo. Iznosi se uz rižu, meso prženo na roštilju i ribu.

Osnovni recept
40 g masnoće
(1 žličica šećera
za šećerni zapržak),
50 g brašna,
½ l tekućine
(mesna juha,
voda u kojoj se kuhala šunka,
riblji temeljac), sol

Tamni umak – Umak od šećernog zapršk a

Tamni umak: od masti i brašna spržimo tamni zapržak pa ga lagano prelijemo i čvrsto razmutimo pjenjačom. Ostavimo ga da 20 minuta polako vrije.
Umak od šećernog zapršk a: šećer grijemo na vrućoj masti dok ne potamni. Dodamo brašno pa i njeg tamno propržimo neprekidno miješajući, lagano prilijemo vodu i pjenjačom čvrsto izmiješamo, posolimo, pa kuhamo 20 minuta. Dodavanjem šećera zapržak brzo potamni. Zbog toga ga moramo neprekidno miješati dok nije poprimio željenu boju. Za posve tamne umake je šećerni umak prikladniji od normalnog tamnog zapršk a.

30 g maslaca,
1 ploška suhe slanine,
2 žličice šećera,
1–2 glavice luka,
1 žlica octa,
20 g brašna, ⅜ l juhe,
crno vino, papar, sol

Tamni umak od luka

(uz bravetinu i tjesteninu)

Zagrijemo maslac i slaninu narezanu na kockice pa na njima potamnimo šećer. Na tako zagrijanom šećeru pržimo luk narezan na tanke ploške dok ne zažuti, oprašimo ga brašnom, propržimo i polako zalijemo. Začinimo octom, solju, paprom i crnim vinom pa ostavimo da 10 minuta kuhaju. Umak procijedimo.

Sastojine kao za nizozemski umak (vidi str. 168), 1 žlica gorušice

Tučeni umak od gorušice

(uz kuhanu ribu, jezik, govedinu)

Priredimo nizozemski umak. Dok ga tučemo, dodamo mu gorušicu.

Nizozemski umak (vidi str. 168), 50–100 g nastruganog sira

Tučeni umak od sira

(za ribu, jela od povrća i tjesteninu)

Priredimo nizozemski umak i dodamo mu zbog okusa nastrugani sir. Umak ne smije vreti.

Svijetli osnovni umak (vidi str. 166), ½ celerova gomolja, limunov sok, slatko vrhnje

Umak od celera

(uz govedinu, svježi jezik, tvrdo kuhana jaja)

Priredimo svijetli osnovni umak pa ga prokuhamo s fino nastruganim korijenom od celera. Začinimo ga limunovim sokom i slatkim vrhnjem.

Svijetli osnovni umak (vidi str. 166), ½ glavice luka, 1 žlica gorušice, 1 žličica šećera, slatko vrhnje, 2 žlice vina

Umak od gorušice

(uz jela od riba i jaja)

Svijetli osnovni umak ispržimo s fino sasjeckanim lukom i protisnemo ga kroz sito. Dodamo gorušicu, šećer, slatko vrhnje i vino.

75 g maslaca, 40 g brašna, 1 osrednji hren, ½ l juhe ili pola mlijeka, pola juhe, sol, malo šećera,
Za poboljšanje okusa:
2 žlice vrhnja, 1 žumanjak, snijeg od bjelanjaka

Umak od hrena

(uz govedinu i kuhanu ribu)

Hren očistimo neposredno prije priređivanja, operemo ga i nastružemo uz otvoreni prozor (ili ga s malo tekućine usitnimo u miješalici). Od brašna i maslaca ispržimo svijetli zapržak pa u njeg stavimo nastrugani hren da se 5 minuta prži a zatim polako dolijemo tekućinu. Posolimo i dodamo šećer pa ostavimo da 15–30 minuta vrije. Vrije li dulje, hren će izgubiti oštrinu. Žumanjak razmutimo sa slatkim vrhnjem i dodamo umak a po volji mu možemo, tik prije nego što ga iznesemo na stol, primiješati čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Fine umake od hrena trebali bismo uvijek zaliti dobrom mesnom juhom.

3 žumanjka, 1 žlica brašna ili škrobnog brašna, ¼ l slatkog vrhnja, sol, muškat, 50 g svježeg maslaca, limunov sok

Umak od jaja i vrhnja

(uz povrće, kuhanu ribu, teletinu)

Žumanjke razmutimo sa škrobnim brašnom i slatkim vrhnjem pa ih začinimo solju i muškatom. Tučemo ih na tihoj vatri ili vodenoj kupelji pjenjačom a zatim primiješamo maslac, pahuljicu po pahuljicu. Pri tom smijemo umak zagrijavati samo toliko dok se ne zgusne, ali vreti ne smije. Zbog boljeg okusa dodajemo limunov sok.

Svijetli osnovni umak, 1 žlica narezanih kapara, limunov sok ili dvije žlice bijelog vina, 1 žumanjak, 1–2 žlice slatkog vrhnja, malo šećera

Umak od kapara

(koristi se jednako kao i frikase-umak)

Priredimo svijetli osnovni umak pa mu zbog okusa dodamo sasjeckane kapare, limunov sok ili vino, slatko vrhnje, šećer i žumanjak.

(uz kuhanu ribu, rakove, govedinu, jezik)

Umak od kopra

Svijetli osnovni umak (str. 166), 2 žlice svježeg kopra, 2 žlice slatkog vrhnja

Priredimo svijetli osnovni umak pa mu dodamo fino sasjeckani kopar i slatko vrhnje. Mješavinu ostavimo da 10 minuta odstoji.

(za šunku, goveđi jezik, divljač)

Umak od madeire ili burgundski umak

Umak od šećernog zaprška (s vodom u kojoj se kuhala šunka), 1 glavica luka, limunova kora, 1 lovorov list, malo papra, 1 čaša madeire ili burgunca, sol

Priredimo umak od šećernog zaprška, dodamo fino sasjeckan luk i malo ga propržimo a zatim prilijemo tekućinu. Umak kuhamo otprilike 20 minuta s komadićem limunove korice, lovorovim listom, solju i paprom, a zatim ga pasiramo. Prije nego što ga iznesemo na stol, dodamo zbog okusa madeiru ili burgundac.

(uz kuhanu ribu, govedinu, tvrdo kuhana jaja)

Umak od peršuna

Svijetli osnovni umak, 2 žlice peršuna, 2 žlice slatkog vrhnja, limunov sok

Priredimo svijetli osnovni umak pa mu zbog okusa dodamo sitno sasjeckan zeleni peršun, slatko vrhnje i limunov sok. Po ukusu možemo umak dotjerati pečurkama pirjanim na maslacu. Možemo mu također dodati čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka ili tučeno slatko vrhnje.

(uz kuhanu ribu, meso, jezik)

Umak od peršuna, razmućen

Sastojine kao za nizozemski umak (vidi str. 168), 1–2 žlice peršuna

Priredimo nizozemski umak i dodamo mu obilno fino sasjeckanog zelenog peršuna. Umak ne smije vreti.

(uz tjesteninu)

Umak od rajčica, priređen od ekstrakta

40 g maslaca, 20–30 g brašna, 1 žličica luka, 1 limenka ekstrakta od rajčica, ¼ l tekućine, majčina dušica, malo šećera, 2 žlice slatkog vrhnja, sol

Od masti, brašna i luka priredimo svijetli zapržak, dodamo ekstrakt od rajčice pa ga 5–10 minuta pirjamo i polagano prilijevamo tekućinu. Ostavimo da se 10 minuta kuha a zatim začinimo solju, šećerom, slatkim vrhnjem i majčinom dušicom.
Inačica: možemo 50 g šunke narezati na kocke pa je staviti u zapržak da se u njem pirja.

(uz jela od riba, tvrdo kuhana jaja, teletinu)

Umak od sardina

Svijetli osnovni umak, 50 g fino narezanih sardina, ½ čaše bijelog vina, malo šećera, papar

Priredimo svijetli osnovni umak. Dodamo mu sitno sasjeckane sardine i ostavimo da još 5 minuta odstoji. Umak ne smije više vreti. Procijedimo ga i dodamo mu zbog boljeg okusa bijelo vino, šećer i papar. Umak od sardina dobro prija uz jelo priređeno od krumpira.

(koristi se jednako kao bešamel-umak)

Umak od sira

Svijetli osnovni umak (vidi str. 166), papar, muškat, malo paprike i šećera, 1 žličica gorušice, 50–100 g nastruganog sira

Priredimo svijetli osnovni umak pa ga zalijemo mlijekom ili mješavinom mlijeka i juhe u jednakim dijelovima. Dodamo papar, muškat, šećer, papriku i gorušicu. Prije nego što umak iznesemo na stol, primiješamo mu nastrugani sir.

100 g suhe slanine,
40 g brašna, 1 glavica luka,
1/2 l tekućine, sol, papar,
1 žličica šećera,
1 lovorov list, 2 klinčića, ocat

Umak od slanine

(uz mršave ostatke mesa, pržena jela od krumpira)

Sitno izrezanu slaninu, brašno i luk pržimo dok ne dobiju osrednje smeđu boju, a zatim polako prilijemo tekućinu. Dodamo sol, papar, ocat i začine pa ostavimo da umak 20 minuta vrije.

500 g rajčica,
slana voda,
40 g masti,
30 g brašna,
1 žličica luka,
1/2 l juhe od rajčica,
majčina dušica,
samljeveni začini,
sol, malo šećera

Umak od svježih rajčica

(uz okruglice, tjestenine, žličnjake)

Rajčice prerežemo po polovini i pirjamo ih u malo slane vode dok ne omekšaju (15 minuta), a zatim ih protisnemo kroz sito. Od masti, brašna i luka priredimo svijetli zapržak, prelijemo ga juhom od rajčica i dodamo soli, malo šećera, majčine dušice i samljevene mješavine začina.

Svijetli osnovni umak,
2 žlice fino
narezanih začina,
2 žlice slatkog vrhnja,
limunov sok,
pečurke

Umak od začina

(uz kuhanu ribu i jela od jaja)

Priredimo svijetli umak pa mu dodamo fino sasjeckane zelene začine (peršun, kozlac, kopar, vlasac, krbuljicu i druge). Dodamo još limunov sok i slatko vrhnje. Okus umaka možemo dotjerati s pomoću pečurki pirjanih na maslacu.

Svijetli osnovni umak,
(vidi str. 166),
1–2 žlice kiselog vrhnja,
limunov sok,
2 žlice peršuna i krbuljice,
2–3 tvrdo kuhana jaja, papar

Zeleni umak od jaja

(uz kuhano meso i ribu)

Priredimo svijetli osnovni umak pa ga prelijemo ribljim temeljcem. Zbog okusa dodamo vrhnje, limunov sok, papar i fino sasjeckane začine. Na kraju primiješamo tvrdo kuhana, grubo narezana jaja.

HLADNI UMACI

Osnovni recept

1–2 žumanjka,
1/8–1/4 l ulja,
1–2 žlice octa,
malo šećera,
malo papra,
sol
Po volji:
slatko vrhnje,
gorušica,
nastrugani luk

Majoneza I

Sve sastojine trebaju imati jednaku temperaturu; miješamo ih pjenjačom. Majonezu možemo brzo i bez muke prirediti s električnom pjenjačom ili u miješalici.

Žumanjak izmiješamo sa solju. Polovinu ulja dodajemo, kap po kap, neprekidno tukući pjenjačom dok se masa ne ukruti. Zatim malo-pomalo dodajemo, miješajući, ocat, šećer i po volji daljnje dodatke zbog okusa, naizmjence s ostatkom ulja.

Priređivanje električnim pjenjačom ili u miješalici: čitava jaja tučemo sa začinima, a ulje pridolijevamo u debelom mlazu. Pjenjača se vrti sve dok majoneza ne postane gusta. Tu veoma zasitnu majonezu smijemo upotrijebiti samo u malim količinama, u prvom redu uz sva jela s ribom, mesom pečenim na roštilju i slično. Za priređivanje salata preporučujemo rjeđu majonezu (vidi poseban recept).

Majonezu možemo već prema namjeni mijenjati, dodavajući joj različite dodatke zbog okusa (začine, gorušicu, ekstrakt od rajčica, hren i drugo). U receptima koji slijede, naći ćete savjete u tom pogledu.

Dodajemo li ulje prebrzo, može se dogoditi, da nam se majoneza zgruša. U tom slučaju možemo pokušati da je ponovo omekšamo dodavajući joj, kap po kap, žličicu hladne vode. Ako nam to ne uspije, razmutit ćemo svježi žumanjak i dodavati mu zgrušanu majonezu neprekidno tukući pjenjačom. Zgrušavanje možemo, uostalom, već unaprijed spriječiti tako, da na početku miješanja žumanjku i soli primiješamo žličicu gorušice.

(radi se brzo)

1 žumanjak,
1 žlica šećera,
1 žlica octa
ili limunova soka,
1–2 žlice oštre gorušice,
1/8–1/4 l ulja, sol

Majoneza II

Žumanjak, sol, šećer, ocat ili limunov sok izmiješamo s gorušicom s pomoću pjenjače (ili s pomoću električne pjenjače) u zapjenjenu masu. Zatim joj, žlicu po žlicu, primiješamo ulje sve dok majoneza ne postane gusta i kruta.

Sastojine kao za
majonezu I ili
majonezu II
Za kašu od
škrobnog brašna:
1 nepuna žlica
škrobnog brašna,
1/8 l tekućine
(mesne juhe,
juhe od povrća, mlijeka)

Majoneza, rijetka

Priredimo majonezu I ili majonezu II. Jednu žlicu škrobnog brašna glatko izmiješamo s 1/8 l hladne tekućine pa mješavinu zavremo, neprekidno je tukući pjenjačom, samo na jedan vrutak. Vruću kašu od škrobnog brašna dodajemo majonezi žličicu po žličicu, neprekidno tukući, još jednom posolimo i dodamo začine. Rijetku majonezu možemo koristiti i kao pravu majonezu. Dobit ćemo je više, lakše je i probavljiva ali se ne drži dugo.

(upotrebljava se kao majoneza s gorušicom)

Majoneza I ili
majoneza II
(vidi str. 172),
ili rijetka majoneza
s kravljim sirom, hren

Majoneza s hrenom

Priredimo jednu od spomenutih majoneza pa joj obilno dodamo nastruganog hrena.

(uz meso, ribu, tvrdo kuhana jaja,
pikantne salate)

Majoneza I ili
majoneza II
(vidi str. 172)
ili rijetka majoneza,
2–4 žličice gorušice

Majoneza s gorušicom

Priredimo jednu od spomenutih majoneza i dodamo joj obilno gorušice da dobije oštri okus. Majoneza s gorušicom vrlo je prikladna za priređivanje salata.

(uz hladetinu
i hladna jela od mesa)

20 g maslaca,
1 žlica luka,
1 šalica jabuka
narezanih na kocke,
2 žličice curryja,
200 g majoneze

Majoneza s jabukama i curryjem

Fino narezani luk pržimo na vrućem maslacu dok ne postane staklast. Dodamo oguljene jabuke narezane na kockice i pirjamo ih dok se ne počnu raspadati. Zatim ih skinemo s vatre, začinimo curryjem i solju i ostavimo da se ohlade. Ohlađeni umak temeljito izmiješamo s majonezom.

2–3 tvrdo kuhana žumanjka,
1–1 ½ žlica octa,
½ žličice gorušice,
papar, šećer,
2–3 žlice ulja,
2–3 žlice vrhnja,
malo soli

Majoneza s jajima

(za začinjavanje salate)

Tvrdo kuhane žumanjke protjeramo kroz fino sito pa im pjenjačom primiješamo sve sastojine odabrane zbog okusa. Naposljetku polako dodamo ulje. Gotov umak razrijedimo slatkim vrhnjem.
Inačica: 2 tvrdo kuhana žumanjka razmutimo s jednim sirovim žumanjkom i dovršimo kako je gore navedeno.

Majoneza I ili majoneza II
(vidi str. 172 i 173),
ili rijetka majoneza
ili majoneza s kravljim sirom
ekstrakt od rajčica
ili ketchup od rajčica

Majoneza s rajčicom

(upotrebljava se i kao majoneza s gorušicom)

Priredimo jednu od spomenutih majoneza pa joj zbog okusa dodamo ekstrakt od rajčice ili ketchup od rajčice. Možemo joj primiješati i fino narezanu zelenu papriku.

Majoneza I ili
majoneza II
(vidi str. 172 i 173),
125 g kravljeg sira,
nekoliko žlica mlijeka
ili jogurta,
sol, ocat

Majoneza s kravljim sirom

(za punjene rajčica, paprika, krastavaca)

Priredimo majonezu I ili majonezu II. Kravlji sir protisnemo kroz sito pa ga dobro izmiješamo s mlijekom ili jogurtom, neprekidno lupajući, posolimo i dodamo malo octa. Tu smjesu dodajemo, žlicu po žlicu, gotovoj majonezi čvrsto miješajući i dosolimo. Majonezu s kravljim sirom možemo izmijeniti, dodajući joj različite supstancije okusa (gorušicu, hren, ekstrakt od rajčica, aromatske začine i drugo).

Majoneza I ili majoneza II
ili rijetka majoneza
ili majoneza s kravljim sirom,
zeleni začini (vidi recept)

Majoneza sa zelenim začinima

(upotrebljava se jednako kao majoneza s gorušicom)

Priredimo jednu od spomenutih majoneza i obilno joj dodamo fino sasjeckanih zelenih začina (vlasac, zeleni peršun, kopar, krbuljica i drugi).

100 g majoneze,
sok od jednog limuna,
malo šećera, 3 žlice tučenoga
slatkog vrhnja

Chantily-umak

(uz stek)

Majonezi dodamo limunov sok i šećer pa joj primiješamo čvrsto tučeno slatko vrhnje.

2 tvrdo kuhana žumanjka,
malo soli, 1 žlica gorušice,
limunov sok, 2 žlice ulja,
malo šećera, papar, kozlac,
2 žlice crnog vina,
1 žlica nastrugane jabuke

Ciganski umak

(uz mesni fondue, hladno meso i ribu)

Tvrdo kuhani žumanjak protisnemo kroz sito. Mutimo ga sa solju, gorušicom, limunovim sokom i uljem dok se ne zapjeni pa dodamo ostale sastojine i tučemo sa 3 žlice crnog vina.

Kora od ½ naranče,
½ čaše crnog vina,
3 žlice želea od ribiza,
3 žlice kompota od brusnica,
3 žličice oštre gorušice,
1 žličica limunova soka,
2 žlice narančina soka

Cumberland-umak

(uz divljač, pernatu divljač, pastete, šunku)

Vrlo tanku oguljenu narančinu koru narežemo na što finije trake i prokuhamo je u crnom vinu. Želé od ribiza izmiješamo s kompotom od brusnica (možemo ih prije toga protisnuti kroz sito) pa dodamo gorušicu i dobro razmutimo. Zatim primiješamo narančinu koru s crnim vinom i zbog okusa dodamo limunov sok.

(uz šparoge i šunku)

Danski umak

100 g majoneze,
2 žlice kvalitetnog sira,
4–5 žlica tučenoga
slatkog vrhnja

Majonezu izmiješamo s fino razmrvljenim kvalitetnim sirom (možemo ga također protisnuti kroz sito) i dodamo čvrsto tučeno slatko vrhnje. Količinu umaka možemo povećati dodajući dvije žlice jogurta.

(uz jela od mesa pržena na roštilju)

Grill-umak

4 žlice ketchupa od rajčica,
2 žlice osrednje oštre gorušice
1 žlica ulja, 1 štrcaj tabasca,
1 štrcaj worcester-umaka

Sve sastojine čvrsto izmiješamo pa ih na stol iznosimo u malim šalicama.

(uz meso pečeno na roštilju,
perad, mesni fondue)

Hladan curry-umak

100 g majoneze,
sok jednog limuna,
2 male banane,
1 nastrugana jabuka,
3 žlice curryja,
2 puta na vrhu noža soli

Majonezu izmiješamo s limunovim sokom, zdrobljenim bananama, nastruganom jabukom, solju i curryjem. Možemo također primiješati oguljeni i nastrugani badem.

(uz jela od mesa i ribe, uz mladi krumpir)

Hladan umak od jaja

2 žlice ulja, 2 žlice brašna,
1 žlica luka, ¼ l juhe,
sol, papar, 2–3 žlice octa,
1 žumanjak
1 tvrdo kuhano jaje
1 žličica začina,
1 žlica gorušice, 1 sardina,
1 žličica šećera,
čaša bijelog vina, vrhnje

Od ulja, brašna i luka priredimo svijetli zapržak i polako mu prilijemo juhu. Začinimo solju, paprom i octom, dobro provremo i ostavimo da se ohladi. Tvrdo kuhani žumanjak zdrobimo i razmutimo s jednim sirovim žumanjkom. Dodamo sasjeckane začine, gorušicu, zdrobljenu sardinu, šećer, sasjeckani bjelanjak i bijelo vino pa sve to primiješamo umaku koji se u međuvremenu ohladio. Zbog boljeg okusa dodamo slatko vrhnje.

(uz mesna jela pržena na roštilju)

Hladan umak od pečurki

100 g pečurki, 1 žlica gorušice,
½ žličice soli, malo šećera,
papar, vrhnje, 1 žlica octa,
2 žlice ulja, 1 žlica luka,
peršun

Pečurke vrlo fino sasjeckamo pa ih izmiješamo s gorušicom, solju, šećerom, paprom, octom, uljem, fino sasjeckanim lukom i peršunom te sa slatkim vrhnjem.

(uz govedinu)

Hren s jabukom

4 jabuke,
1 žličica šećera,
komadić limunove kore,
2–3 žlice hrena,
malo mesne juhe,
malo octa,
sol

Oguljene jabuke razrežemo na četiri dijela pa ih sa šećerom i limunovom korom tušimo u malo vode dok ne smekšaju a zatim ih protisnemo kroz sito. Tako dobivenu jabukovu kašu izmiješamo s nastruganim hrenom i malo mesne juhe. Posolimo i dodamo malo octa. Taj se umak iznosi na stol hladan.

(uz hladna pečenja i narezak)

Kravlji sir s hrenom

250 g kravljeg sira, sol,
3 žlice naribanog hrena,
malo šećera,
½ šalice mlijeka

Kravlji sir protjeramo kroz sito pa mu pjenjačom primiješamo sve ostale sastojine (ili ih izmiješamo u miješalici). Ta je mješavina lako probavljiva.

3 tvrdo kuhana jaja,
malo šećera,
limunov sok
ili octa,
2–3 žlice zelenih začina,
½ šalice kiselog vrhnja,
sol

Proljetni umak

(uz hladno pečenje, rostbif, hladetinu)

Jaja tvrdo skuhamo, žumanjak fino zdrobimo vilicom, a bjelanjak sitno skošemo. Zatim jaja mutimo sa solju, šećerom i limunovim sokom ili octom dok se masa ne zapjeni. Primiješamo im fino sasjeckane začine a na kraju kiselo vrhnje. Taj se umak priređuje neposredno prije nego što se glavno jelo iznosi na stol.

Inačica: umak mutimo sa 2–3 žlice ulja dok se ne zapjeni a na kraju dodamo malo vrhnja i začine.

Sastojine kao za
majonezu I
ili majonezu II,
2 tvrdo kuhana jaja,
1 žličica luka,
1 žličica kapara,
1 sasjeckana sardina,
1 kiseli krastavac,
1 žlica zelenih začina,
½ šalice vrhnja,
1 žličica gorušice,
malo šećera, sol, papar

Remuladni umak

(uz rostbif, mesni fondue, jela od riba)

Priredimo majonezu I ili majonezu II. Tvrdo kuhane žumanjke protisnemo kroz sito. Bjelanjak, luk, kapare, sardinu, krastavac i začine fino sasjeckamo i dodamo majonezi pa ih izmiješamo s vrhnjem. Zbog okusa dodajemo remuladnom umaku gorušicu, šećer, sol i papar.

Inačica: Slatko vrhnje tvrdo stučemo i na kraju primiješamo umaku.

100 g majoneze,
1 žličica kapara,
1 tvrdo kuhano jaje,
1 kiseli krastavac,
na vrhu noža luka,
na vrhu noža hrena,
malo papra

Tatarski umak

(uz jela od mesa i ribe)

Kapare fino sasjeckamo a tvrdo kuhano jaje i kiseli krastavac narežemo na kockice, izmiješamo sa sasjeckanim lukom i nastruganim hrenom pa sve to dodamo majonezi i popaprimo. Umjesto polovine majoneze možemo uzeti jogurt.

100 g majoneze,
1 tvrdo kuhano jaje,
1 žličica kapara,
peršun,
ketchup od rajčica

Tirolski umak

(uz meso i ribu prženo na roštilju)

Fino sasjeckamo tvrdo kuhano jaje, kapare i peršun pa ih primiješamo majonezi i zbog okusa dodamo ketchup od rajčica ili ekstrakt od rajčica.

3 žlice naribanog hrena,
malo soli,
1 žličica limunova soka,
¼ l tučenoga slatkog vrhnja,
šećer

Tučeno slatko vrhnje s hrenom

(uz jela od mesa i ribe)

Nastrugani hren izmiješamo sa solju, šećerom i limunovim sokom pa ga dodamo čvrsto tučenom slatkom vrhnju. Tu mješavinu priredimo tek neposredno prije upotrebe da ostane rahla i da ne izgubi boju.

Sastojine kao kod
slatkog vrhnja s hrenom
(vidi recept),
2 žlice nastruganih jabuka

Tučeno slatko vrhnje s jabukama i hrenom

Priređuje se jednako kao i slatko vrhnje s hrenom. Neposredno prije nego što jelo iznesemo na stol, izmiješamo ga s nastruganim jabukama kojima smo dodali limunov sok.

Koktel od rajčica (str. 182); koktel od morskih račića (str. 182); matjes-sled na salati od mahuna (str. 183) →

(upotrebljava se jednako kao i cumberland-umak)

Umak od brusnica

Brusnice po volji protisnemo kroz sito pa ih glatko razmutimo s oštrom gorušicom. Zbog okusa dodamo crno vino, nastruganu narančinu koru, narančin i limunov sok pa sve to čvrsto izmiješamo i posolimo.

5 žlica kompota od brusnica,
1–2 žličice oštre gorušice,
3 žlice crnog vina,
nastrugana kora od naranči,
3 žlice soka od naranči,
1 žličica limunova soka

(uz govedinu, vruće hrenovke)

Umak od jabuka i hrena

Nastrugani hren izmiješamo odmah s nastruganim jabukama, limunovim sokom, solju i šećerom. Zatim im primiješamo slatko vrhnje, tučeno ili netučeno.

2–3 žlice nastruganog hrena,
2 žlice jabuka,
limunov sok,
1 žličica šećera,
1/8 l slatkog vrhnja, sol

(uz jela od mesa i ribe)

Umak od jaja s gorušicom

Od tvrdo kuhanih jaja zdrobimo žumanjak vilicom a bjelanjak fino sasjeckamo. Jaja izmiješamo s gorušicom i fino sasjeckanim lukom pa malo-pomalo dodajemo kiselo vrhnje i naribane jabuke. Umak priređujemo neposredno prije nego što ćemo ga upotrijebiti.

3 tvrdo kuhana jaja,
2–3 žlice gorušice,
1/2 šalice kiselog vrhnja,
2 žlice nastruganih jabuka,
1 žličica luka

(za začinjavanje vegetarijanskih salata)

Umak od sirovih rajčica

Rajčice operemo, narežemo ih na komadiće i protisnemo kroz sito. Zatim ih izmiješamo s limunovim sokom, fino narezanim lukom, solju, malo šećera, uljem i vrhnjem i tučemo pjenjačom dok se smjesa ne zapjeni. Dodamo obilno nastruganog hrena.

250 g rajčica,
1–2 žličice limunova soka,
1 žličica luka, malo soli,
malo šećera, 2–3 žlice ulja
i vrhnja,
nastrugani hren

(uz hladno meso, narezak)

Umak od slatkog vrhnja s hrenom

Tvrdo kuhani žumanjak protjeramo kroz sito ili ga vilicom fino zdrobimo. Tučemo ga s uljem, octom ili limunovim sokom i solju dok se ne zapjeni (pjenjačom!). Dodamo slatko vrhnje ili kondenzirano mlijeko i obilno nastruganog hrena.

2 tvrdo kuhana jaja,
2 žlice ulja, 1 žlica octa
ili limunova soka,
malo soli,
4 žlice slatkog vrhnja,
1–3 žlice naribanog hrena

(uz ribu, jela od mesa i fino povrće)

Umak od usoljenog sleđa

Usoljenog sleđa namačemo nekoliko sati u vodi. Zatim mu ogulimo kožu i izvadimo kosti pa ga vrlo sitno narežemo ili sasjeckamo. Luk, krastavac i tvrdo kuhano jaje također fino narežemo. Umak začinimo octom i paprom i izmiješamo s kiselim vrhnjem.

1 namočeni slani sleđ,
1 glavica luka,
1 kiseli krastavac,
1 tvrdo kuhano jaje,
1 žlica octa,
1/2 šalice kiselog vrhnja, papar

(uz obareni krumpir)

Vinaigrette umak

Razmutimo gorušicu, ocat, ulje i papar, dolijemo ulje i tučemo dok se masa ne zapjeni. Fino narežemo tvrdo kuhano jaje, luk i peršun, pa ih primiješamo umaku. Taj umak možemo upotrijebiti i kao marinadu za zelene i druge salate. Najradije ga iznose na stol uz svježe kuhanu šparogu i gavez (crni korijen), ali i uz hladnu govedinu. Poslužujemo li ga uz jela od mesa, začinit ćemo ga s malo češnjaka.

1 žličica gorušice,
2 žlice octa,
sol, papar,
5 žlica ulja,
1 tvrdo kuhano jaje,
1 mala glavica luka,
1 žlica peršuna

← Pizza (recept na str. 192)

Velika kitica peršuna
ili različiti zeleni začini,
2–3 tvrdo kuhana jaja,
3–4 žlice ulja,
sol, papar,
1 žličica gorušice,
1 kiseli krastavac,
1 žličica luka, ocat
½ šalice slatkog vrhnja,

Zeleni umak

(uz kuhanu govedinu, jezik, hladne kobasice)

Od tvrdo kuhanih jaja zdrobimo žumanjak vilicom i polako razmutimo s uljem. Začinimo solju, paprom, gorušicom, octom, dodamo sitno narezane kapare, sitno narezan krastavac i fino narezan luk. Na kraju primiješamo sitno narezane začine (možemo ih usitniti i u miješalici s malo vrhnja ili mlijeka). Od aromatičnih začina uzimamo peršun, dragušac, kiselicu, boražinu, krbuljicu, metvicu, zatim malo vrhnja i primiješamo im fino narezan tvrdo kuhani bjelanjak. Umjesto vrhnja možemo upotrijebiti i majonezu.

Pikantni maslac

(uz jela od mesa i ribe, uz sendviče)

Priprema: maslac temeljito razmutimo da se dobro zapjeni pa mu dodamo navedene sastojine (uvijek sitno narezane) i miješamo ih sve dotle dok masa ne postane jednolična. Takav maslac možemo izraditi za zalihu, staviti ga u zdjelice i položiti u hladnjak da se smrzne.

Maslac s gorušicom: 100 g maslaca, 1 tvrdo kuhani žumanjak protisnut kroz sito i žlica gorušice.

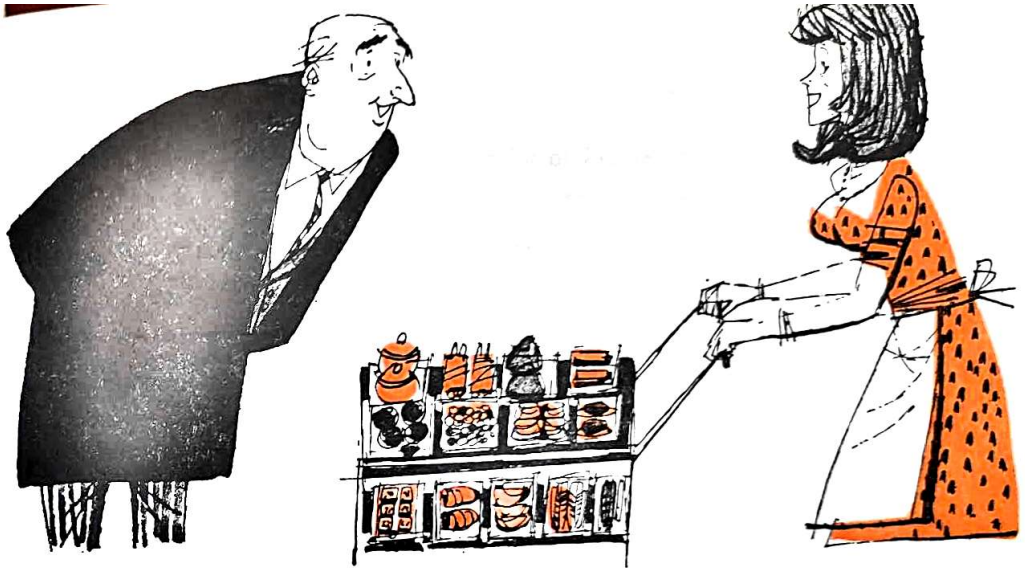
Maslac s hrenom: 100 g maslaca, 1 žlica nastruganog hrena, malo soli.

Maslac s rajčicom: 100 g maslaca, 1–2 žlice ekstrakta od rajčice, 1 tvrdo kuhani žumanjak protisnut kroz sito, sol, papar. Možemo začiniti također i češnjakom.

Maslac sa sirom: 100 g maslaca, 50 g nastruganog sira.

Maslac sa začinima: 100 g maslaca, 1 žlica fino sasjeckanog začina, limunov sok, sol. Možemo začiniti i češnjakom.

Srdjelni maslac: 100 g maslaca, 50 g pasiranih sardina ili 2 žlice srdjelne paste.



Predjela i međujela

Predjelo treba da bude – kako mu to već kaže i ime – samo uvodno jelo koje se jede prije glavnog. Ono treba podstaknuti tek ali ga ne smije utažiti. Predjela nipošto nisu rezervirana samo za svečane prilike. Sve ako i ne uzmemo u obzir omiljelu juhu – i ona je predjelo – postoje brojne mogućnosti da se pripreme jeftina a ipak ukusna predjela. Najjednostavnija predjela su salate od voća i povrća, jogurt, vegetarijanske salate – uopće salata u svakom obliku – svježe voće i drugo. Čak i jednostavni sled vrlo je cijenjen kao slasno predjelo. Možemo ga poslužiti na komadićima leda s valjčićima maslaca, lijepo ukrašenog peršunom. Među najomiljenija predjela spadaju sendviči s pikantnim dodacima ili prepečenac koji se može lako i brzo prirediti. Savjete za takva predjela naći ćemo na stranicama 148/149.

Predjela moramo prilagoditi glavnom jelu

Hladna predjela što ih Francuzi nazivaju hors d'oeuvres poslužujemo općenito prije juhe; topla predjela – kao međujela – iznosimo na stol nakon juhe ili umjesto nje. Predjelo ćemo odabrati već prema glavnom jelu u meniju. Prije obilnog pečenja odabrat ćemo male hladne hors d'oeuvres ili malo jelo od ribe. Ako je glavno jelo lako probavljivo onda ćemo između juhe i toga glavnog jela ponuditi toplo međujelo (entremets). Recepti koje ovdje donosimo mogu poslužiti samo kao podstrek: kuharica koja voli svoj posao, pronaći će uz naše prijedloge daljnje brojne varijacije i prirediti ih. Osim toga, mogu se brojna jela iz svakodnevne kuhinje koristiti kao predjelo. Pri tom u prvom redu mislimo na ribe, hladetine, povrće, salate, jela od jaja i slično.

½ kuhanog pileta,
3–4 ploške ananasa,
2 kisela krastavca,
200 g pečurki (iz konzerve),
250 g glavica šparoga,
2 žlice oraha,
rijetka majoneza (vidi str. 173)

Američka salata od peradi

Pileće meso, ananas i krastavce narežemo na kocke, pečurke na tanke ploške a glavice šparoge na komade dugačke poput prsta dok orahe prelomimo popola. Sve sastojine izmiješamo s majonezom. Po volji ih možemo razrijediti sokom od ananasa. Salatu ukrasujemo komadićima ananasa i polovinama oraha.

Antipasti

(talijanski pladanj s predjelima)

U Italiji nazivaju pladanj s predjelima i različitim sitnicama »antipasti«. Takav bi pladanj mogao, na primjer, sadržavati: ploške salame tanke poput lista papira, izvanredno tanke ploške pršuta, masline, male kisele krastavce, sardine s lukom i limunovim sokom, ploške rajčica, konzervirane listove artičoka. Uz to jedemo bijeli kruh.

3 Bismarckova sleđa,
2 kisela krastavca,
1–2 jabuke, 1 kuhani krumpir
1 glavica luka,
3 tvrdo kuhana jaja,
majoneza s gorušicom

Bismarckova salata

Sve sastojine narežemo na kockice, prelijemo ih majonezom s gorušicom i salatu ostavimo da neko vrijeme stoji. Na stol je iznosimo vrlo hladnu.

250 g cikle, 250 g jabuka,
1–2 namočena suha sleđa,
rijetka majoneza
(vidi str. 173)

Crvena salata od sleđeva

Ciklu kuhamo dok ne omekša, ogulimo je i narežemo na kockice. Jabuke ogulimo pa ih također narežemo na kockice. Sleđeve očistimo, namočimo ih u vodi i narežemo na tanke trake. Sve to izmiješamo i prelijemo majonezom.

Po osobi otprilike
50 g dimljenog lososa,
kapari,
sasjeckan aspik

Dimljeni losos

Pravi na dimu sušeni losos je dragocjen. Poput papira tanko narezane ploške lososa svrstaju se na veliki pladanj i garniraju kaparima i sasjeckanim aspikom. Na stol se iznosi s toastom i maslacom.

1 mala dinja,
150 g pilećeg mesa (ostaci),
1 mala konzerva račjih repova,
1 ploška ananasa,
2 žlice majoneze,
3 žlice tučenoga
slatkog vrhnja,
malo šećera,
limunov sok,
worcester-umak, 1 jaje, sol

Dinja kao predjelo

Dinju operemo, odrežemo joj poklopac, izvadimo sjemenke a zatim plodno meso i narežemo ga na kocke. S piletine skinemo kožu pa je također narežemo na kockice. Račje repove kratko tušimo i razlistamo. Ananas narežemo na kockice. Majonezu izmiješamo s tučenim slatkim vrhnjem i dodamo joj šećer, sol, limunov sok i štrcaj worcester-umaka. Sve sastojine izmiješamo s majonezom i stavimo u hladnjak. Tik prije nego što jelo iznesemo na stol, napunimo izdubenu dinju salatom, ukrasimo je ploškama tvrdo kuhanih jaja i poslužimo s toastom i maslacom.

Dinja s pršutom

Po osobi
1 kriška dinje,
otprilike 4 male ploške
vrlo tanko
narezanog pršuta

Vrlo dobro rashlađenu dinju prorežemo po duljini, izvadimo sjemenke i za svaku osobu odrežemo po jednu krišku. Na velikom pladnju svrstamo u sredini pršut, a hladne kriške dinje poredamo oko njega.

Garnirane rajčice

Lijepe podjednako velike
rajčice,
kiseli krastavci,
ementaler,
tvrdo kuhana jaja,
majoneza za ukrašavanje

Rajčice operemo, obrišemo i triput duboko urežemo (ali ne do kraja). Ureze naizmjence napunimo ploškama kiselih krastavaca, ementalerom i tvrdo kuhanim jajima pa ih ukrasimo majonezom. Poslužuje se kao predjelo na tanjurićima sa zelenom salatom, a uz to toast.

Hladne punjene rajčice

Lijepe čvrste rajčice
Za punjenje:
talijanska salata (vidi str. 207),
mesna salata (vidi str. 204),
salata od sleđa (vidi str. 206),
salata od tunjevine
(vidi str. 206),
salata od morskih račića
(vidi str. 185),
salata od peradi
(vidi str. 205),
salata od pečurki
(vidi str. 185),
salata od povrća
(vidi str. 199),
kravlji sir sa začinima
(vidi str. 277),
kravlji sir s hrenom
(vidi str. 175)
Za ukras:
glavice šparoge, peršun

Rajčice operemo, odrežemo poklopac i izdubemo ih žličicom. Izdubene rajčice napunimo bilo kojom salatom a u sredini salate zataknemo glavicu kuhane šparoge. Punjene rajčice svrstamo na pladanj ili na male tanjure sa zelenom salatom i ukrasimo ih zelenim peršunom. Prije nego što ih napunimo, možemo rajčice iznutra posoliti i popapriti. Osim salata što smo ih ovdje naveli, za punjenje rajčica prikladne su i brojne druge pikantne salate.
Na talijanski način: 150 g salame, 50 g ementalera, 4–6 malih kiselih krastavaca. Sve sastojine narežemo na komadiće, izmiješamo s majonezom i tom mješavinom napunimo rajčice.

Kaselska salata

4 mršava
kaselska rebrica,
5 ploški ananasa,
rijetka majoneza
(vidi str. 173)

S rebrica skinemo masnoću a meso narežemo na kocke. Ananas također narežemo na kocke. Prelijemo ga razrijeđenom majonezom. Ta salata osvježuje i prikladna je za party. Kao predjelo poslužujemo je u šalicama ili širokim čašama na listovima salate.

Kavijar

Kavijar je posoljena ikra ribe jesetre. Pravi kavijar potječe od onih vrsta jesetre koje žive u Crnom i Kaspijskom moru. Kavijar se vrlo lako kvari pa ga stoga treba čuvati na hladnom mjestu. To skupocjeno jelo nudimo samo u malim količinama: po osobi računamo otprilike 1 žlicu. Kavijar se poslužuje ili u originalnoj konzervi ili ga istresemo u kakvu lijepu kristalnu zdjelicu. Uvijek se stavlja na tučeni led a na stol se uz njega iznose limunove ploške.

Koktel, miješani od rakova

Za miješani koktel možemo upotrijebiti meso od morskih račića, repove slatkovodnih rakova, ali i jastoga iz limenke, sve to miješano. Inače se taj koktel priređuje jednako kao i koktel od jastoga.

1 konzerva jastoga,
1 mala konzerva glavica šparoga,
1 mala konzerva pečurki,
Za umak:
125 g majoneze,
1/8 l tučenoga slatkog vrhnja,
2 žlice ketchupa od rajčica,
1 štrcaj worcester-umaka,
limunov sok,
1 žlica konjaka,
salata glavatica, sol

Koktel od jastoga

Jastogovo meso stavimo na sito pa ga kratko tuširamo hladnom vodom, ostavimo da se ocijedi i razlistamo ga. Glavice šparoga i pečurki također ostavimo da se ocijede u situ. Za umak izmiješamo majonezu s čvrsto tučenim vrhnjem (ili jogurtom) pa im dodamo ketchup od rajčica, worcester-umak, sol, limunov sok i konjak. Tko želi oštar umak, dodat će štrcaj tabasca. Male šalice ili plitke čaše za šampanjac obložimo nježnim listovima salate pa na njih naizmjence stavimo jastogovo meso, glavice šparoga, narezane na komadiće i pečurke. Sve to prekrijemo umakom i ukrasimo komadićima jastogova mesa i čitavim glavicama šparoga. Na stol iznosimo s toastom i maslacom. U umak možemo staviti i ananas.

200 g rakovica,
1 mala konzerva pečurki,
1 ploška ananasa
Sastojine za umak:
kao kod umaka za koktel od jastoga

Koktel od morskih račića (slika u boji uz str. 176)

Meso morskih račića stavimo na sito i kratko ga tuširamo. Ostavimo ga da se ocijedi a eventualno i obrišemo. Pečurke ostavimo da se ocijede, a ananas narežemo na komadiće. Koktel od morskih račića priređujemo jednako kao i koktel od jastoga.

1 konzerva račjih repova,
ostale sastojine kao kod koktela od jastoga

Koktel od račjih repova

Koktel od račjih repova priređujemo kao i koktel od jastoga odnosno koktel od morskih račića.

250 g čvrstih rajčica,
1/2 krastavca za salatu,
250 g mršavog mesa,
100 g majoneze,
2 žlice jogurta,
1 žlica gorušice,
peršun

Koktel od rajčica (slika u boji uz str. 176)

Rajčice narežemo na ploške. Polovinu malog krastavca za salatu narežemo zajedno s korom na tanke ploške ili ga narežemo na trenici. Kuhano meso (po volji mršava govedina, teletina, meso od peradi, jezik) narežemo na fine ploške. Sitno narezane sastojine stavljamo u porcijama na listove salate utisnute u šalice ili u plitke čaše. Sve to prelijemo majonezom koju smo izmiješali s jogurtom i gorušicom. Gotov koktel pospemo sasjeckanim peršunom.

1 mali krastavac za salatu,
sol, papar,
kravlji sir sa začinima
(vidi str. 277)

Krastavac punjen kravljim sirom

Krastavac operemo i prerežemo ga po duljini, izdubemo ga, posolimo i popaprimo. Zatim ga vrhom napunimo kravljim sirom sa začinima i pospemo sasjeckanim vlascem. Razdijelimo ga na porcije.

Losos s majonezom

Lososa očistimo i kuhamo ga u marinadi od vina kako je to navedeno na str. 129. Ribu narežemo na komade pa je u porcijama stavimo na listove salate. Zatim je prelijemo slojem majoneze ili remuladnog umaka. Garniramo tvrdo kuhanim jajima i ploškama rajčica. Uz to iznosimo na stol toast.

Losos u marinadi od vina (str. 129),
majoneza I
ili majoneza II
(vidi str. 172 i 173)
ili remuladni umak
(vidi str. 176),
tvrdo kuhana jaja,
ploške rajčica

Matjes-sleđ u umaku

Filee matjes-sleđa narežemo na prikladne komadiće. Svrstamo ih u staklenu posudu i pospemo grubo narezanim tvrdo kuhanim jajima, fino sasjeckanim lukom i peršunom. Marinadu i sve ostale sastojine dobro razmutimo i prelijemo preko filea pa ostavimo da neko vrijeme stoji. Garniramo zelenim peršunom. Uz to poslužujemo toast.

2 matjes-filea,
3 tvrdo kuhana jaja,
luk, peršun,
Za marinadu:
2 žlice slatkog vrhnja,
1–2 žlice octa,
malo papra i šećera,
na vrhu noža gorušice

Matjes-sleđevi na salati od mahuna (slika u boji uz str. 176)

Salatu od mahuna stavimo na pladanj. Matjes-filee razmotamo, otvorene valjčiće napunimo slatkim vrhnjem s jabukama i hrenom pa ih ukrasimo komadićima ananasa, trešnjama i komadićima jabuka.

Po osobi
1–2 matjes-filea,
salata od graha, slatko vrhnje s jabukama i hrenom
(vidi str. 176)

Pasteta od guščjih jetara

Prava strasburška pasteta od guščjih jetara može se kupiti u malim i većim lončićima od kamenine. Na stol se iznosi veoma hladna u izvornim lončićima. Uz to poslužujemo toast i maslac.

Pikantna salata kao predjelo

Mladi krastavac za salatu operemo prorežemo ga po duljini i zajedno s korom tanko narežemo na trenici pa mu dodamo bijeli grah iz konzerve. Iz zelene paprike izvadimo sjemenke, operemo je i narežemo na trake. Rajčice razrežemo na četiri dijela i dodamo razlistanu salatu glavaticu ili grubo narezanu chicorée-salatu i razlistanu tunjevinu. Sve to preljemo marinadom za salatu i oprezno izmiješamo. Kolutiće slanih inćuna napunimo polovinama zelenih maslina a ploške jaja garniramo polovinama crnih maslina pa ih kao ukras raspodijelimo na vrh salate.

1/2 krastavca za salatu,
1/2 konzerve bijelog graha,
1 zelena paprika,
2 čvrste rajčice,
1 salata glavatica
ili chicorée-salata,
1 mala konzerva tunjevine,
kolutići slanih inćuna,
masline,
2 tvrdo kuhana jaja,
marinada za salatu
(vidi str. 195)

Pikantna salata od peradi

Pileće meso narežemo na kockice pa ga izmiješamo s opranim morskim račićima, pečurkama i kaparima. Sve sastojine dodamo majonezi, izmiješamo i garniramo tvrdo kuhanim jajima i pečurkama.

1/4 kuhanog pileta (ostaci),
100 g mesa od morskih račića,
100 g pečurki,
(iz konzerve),
1 žlica kapara,
rijetka majoneza
(vidi str. 173)

250 g kuhane šparoge,
100 g morskih račića,
125 g mršave piletine,
1 zelena paprika,
marinada za salatu
(vidi str. 200) ili majoneza
s gorušicom (vidi str. 173),
fino sasjeckani začini (kopar)

Pikantna salata od šparoge

Kuhanu šparogu narežemo na komade. Piletinu (ostatke od pileta ili kokoši kuhanih u juhi) narežemo na tanke trake. Zelenu papriku očistimo, izvadimo joj koštice, operemo je i narežemo na vrlo tanke trake. Sve to prelijemo marinadom za salatu ili majonezom s gorušicom, pospemo fino sasjeckanim začinima (kopar) i stavimo na hladno. Poslužujemo na listovima salate i garniramo ploškama naranči.

Pladnjevi s predjelima

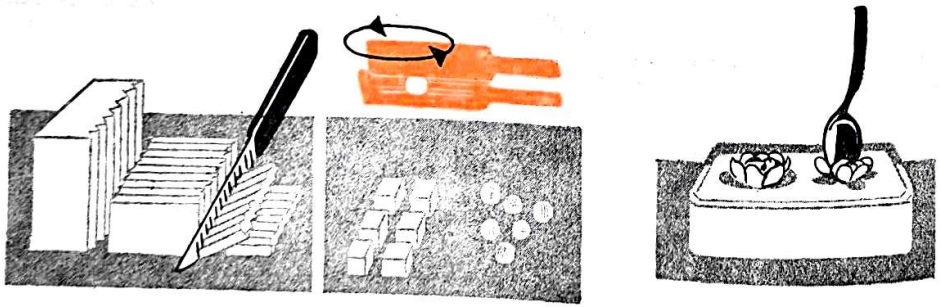
Pladnjeve s predjelima možemo s mnogo mašte aranžirati u nebrojenim varijacijama. Od skromne rotkvice do najskupljih delikatesa dopušteno je sve u čemu uživaju oči i želudac. Stavit ćemo ovdje nekoliko prijedloga. Sastojine su uvijek u količinama potrebnim za jednu porciju. Možemo ih, dakako, svrstati na jednom pladnju za čitavu obitelj.

Pladanj s jeguljom: 1 komadić osušene jegulje prerežemo po polovini, ogulimo kožu i meso stavimo natrag na kožu. Garniramo crnim maslinama, četvrtinama limuna i ploškama rajčica.

Pladanj s jeguljom i miješanim prilozima: uzmemo komad jegulje kako je to navedeno u prijašnjem receptu, polovinu jaja garniranu mesom morskih račića, tanku plošku pršuta, plošku pravog na dimu sušenog lososa s hrenom, nekoliko morskih račića u majonezi, 1 plošku rajčice.

Šareni pladanj: sardine, ploškice limuna, kolutiće inćuna punjene kaparima, polovinu jaja s vlascem, 2–3 rotkvice sa zelenjem, nekoliko ploški kobasice, masline, lučice, krastavci.

Veliki pladanj: u sredinu pladnja stavimo na srca artičoka jastoga prelivenog majonezom, ploške lososa s kaparima, sardine s fino sasjeckanim lukom, pečurke narezane tanko poput listića s vinaigrette-umakom, polovine jaja sa zelenim umakom, komadiće sleđevine s lučicama i paprikom, jednu plošku pršuta s maslinama i krastavcem, grubo nastrugan celer s limunovim sokom i vrhnjem na listovima salate, ploške rajčica.



Ukrašivanje pomoću maslaca

Pladanj sa sirom

Pladanj sa sirom iznosimo na stol uz vino, čaj ili na kraju obroka. U tu svrhu koristimo različite vrste sira, maslac i kruh. Na pladnju svrstamo različite vrste sira u šarenom redu a između njih smjestimo slance ili

slane perece, hljepčiće od raženog kruha i maslac izrezan u obliku ružice. Pladanj ukrasujemo rotkvicama i peršunom. Vrlo su omiljeli i posve jednostavni pladnjevi sa sirom na drvenom tanjuru. Pravi sladokusci mnogo cijene harmoničan i mnogostran izbor raznih vrsta sireva, više nego dotjerano ukrašavanje. Nikad nije ponuda izvrsnih sireva bila tako velika kao što je danas. Sir režemo i skidamo s pladnja specijalnim nožem za sir, a tvrde sireve režemo pomoću specijalne trenice za sir.

Proljetna salata

½ krastavca za salatu,
svežnjić rotkvica,
2 tvrdo kuhana jaja,
sol, papar,
vlasac, kopar,
⅛ l kiselog vrhnja

Krastavac ogulimo, narežemo na ploške, a rotkvice i tvrda jaja također narežemo na ploške. Sve sastojine izmiješamo u zdjeli za salatu i pospemo solju, paprom i koprom. Mješavinu prelijemo kiselim vrhnjem i pospemo sasjeckanim vlascem.

Punjena srca artičoka

Srca artičoka iz konzerve možemo po volji napuniti bilo kojom pikantnom salatom, na primjer salatom od mesa (str. 204), salatom od peradi (str. 250), salatom od morskih račića (v. recept), jastogom s majonezom i drugim. Napunjena srca artičoka stavimo na listove zelene salate i uz to poslužujemo toast. Ona su idealni materijal za hladna predjela na tanjuriću ili za veliki h o r s d' o e u v r e pladanj.

Punjeni valjčići od šunke

Ploške šunke napunimo slatkim vrhnjem s hrenom ili kravljim sirom s hrenom (vidi str. 175). Po volji ih možemo svrstati na pladanj naizmjence s punjenim jajima, punjenim rajčicama (ili tvrdo kuhanim jajima i rajčicama razrezanim na četiri dijela), sve to na listovima zelene salate. Valjčiće od šunke možemo puniti također remuladnim umakom ili bilo kojom pikantnom salatom.

(iskorištenje ostataka)

Riblja majoneza

500 g kuhane ribe,
majoneza po volji (str. 172/174)
ili remuladni umak,
tvrdo kuhana jaja,
peršun, rajčice

Kuhanu ribu (morsku ili riječnu) pažljivo očistimo, izvadimo joj kosti, razlistamo je i izmiješamo s majonezom ili remuladnim umakom. Garniramo tvrdo kuhanim jajima, ploškama rajčice i zelenim peršunom.

Salata od morskih račića sa šparogom

250 g kuhanih šparoga,
100 g morskih račića,
majoneza s gorušicom
ili majoneza sa začinima
(vidi str. 174)

Kuhanu šparogu (iz konzerve) narežemo na komade dugačke 2 cm. Izmiješamo je s račićima, prelijemo majonezom i na 1 sat stavimo na hladno mjesto. Poslužujemo na listovima salate.

Salata od pečurki

1 velika konzerva pečurki,
rijetka majoneza
(vidi str. 173)

Pečurke ocijedimo i prelijemo ih majonezom pa ostavimo da neko vrijeme stoje. Ukrašujemo ih zelenim peršunom.

3 slana sleđa,
2 kisela krastavca,
1 jabuka,
5 tvrdo kuhanih jaja,
1 glavica luka,
majoneza s gorušicom
(vidi str. 173)

Salata od sleđa s tvrdo kuhanim jajima

Slane sleđeve namočimo u vodi, očistimo ih, skinemo im kožicu i izvadimo kosti a meso narežemo na kockice. Na kockice narežemo i sve ostale sastojine. Jelo prelijemo majonezom s gorušicom i ostavimo da neko vrijeme stoji.

Inačica: Umjesto tvrdo kuhanih jaja uzmemo kuhani krumpir, a umjesto kiselih krastavaca možemo uzeti i krastavce s gorušicom.

1 konzerva školjki,
remuladni umak
(vidi str. 176),
ketchup od rajčica

Salata od školjki

Školjke iz konzerve ostavimo da se ocijede pa ih izmiješamo s dobro začinjenim remuladnim umakom. Po volji možemo dodati ketchup od rajčica. Salatu od školjki stavljamo na listove zelene salate i garniramo ploškama rajčice. Na stol iznosimo s toastom i maslacom.

1 konzerva glavica šparoge,
limunov sok,
100 g kuhane šunke,
2 ploške ananasa
ili 1 mala konzerva pečurki,
rijetka majoneza
(vidi str. 173)

Salata od šparoge sa šunkom

Glavice šparoge svrstamo u porcijama na listove zelene salate i nakapljemo na njih malo limunova soka. Šunku narežemo na posve tanke trake pa njome pokrijemo šparoge i naposljetku odozgo raspodijelimo sitno narezane kocke ananasa. Jelo prelijemo majonezom i ukrasimo ploškama tvrdo kuhanih jaja. Umjesto ananasa možemo upotrijebiti pečurke.

4 čvrste rajčice,
1 tvrdo kuhano jaje,
4 filea od inćuna,
1 nastrugana glavica luka,
marinada za salatu
(vidi str. 195)

San Remo salata

Rajčice narežemo na tanke ploške, dodamo im grubo sasjeckano jaje, filee sardina koje smo prije toga namočili a zatim fino sasjeckali, te nastrugan luk. Sve to prelijemo marinadom za salatu. Na stol iznosimo na listovima zelene salate.

Sendviči

Pikantni sendviči spadaju među najomiljenija predjela. Lako ih možemo prirediti a mogu biti i vrlo raznoliki. Suvišno je da ovdje dajemo točne upute za sendviče a pogotovu neke recepte za njih. Spomenut ćemo samo toliko da za sendviče treba upotrijebiti dobar bijeli kruh (kruh iz oblika, pariški kruh). Smije biti jučerašnji da bi se lakše dao rezati. Upotrijebiti možemo, uostalom, i malene nezaslađene kekse (krekere). Kao premaz može nam osim svježeg maslaca poslužiti i maslac s različitim dodacima (vidi pikantni maslac na str. 178). Za gornji sloj prikladne su sve vrste kobasica, jetrena pasteta, hladno pečenje, riba, šunka, sir i drugo. Kao ukras upotrijebit ćemo tvrdo kuhana jaja, ploške rajčice, krastavce, zelene paprike, hren, kapare, masline, rotkvice, različite začine, glavice šparoge, ukratko sve što po okusu pristaje jedno uz drugo i lijepo izgleda. Pladanj s različitim sendvičima možemo obogatiti s pomoću nekoliko pikantnih ražnjića: na čačkalice nabodemo naizmjence, već prema ukusu, komadiće kobasica, rajčica, meso, sir, krastavce, šunku, masline, ploške tvrdo kuhanih jaja, ribu, komadiće sleđa (a uz njih također i kriške jabuka). Na njih možemo nabosti i trešnje, komadiće naranči i ananasa.

Sendviči s kavijarom

Kriške bijelog kruha,
maslac, kavijar,
ploške limuna

Pržene kriške bijelog kruha premažemo tankim slojem maslaca i pokrijemo slojem kavijara a odozgo stavimo kršku limuna. Po volji ih možemo lijepo svrstati na listove zelene salate i garnirati punjenim jajima.

Slatko-kisela salata od sleđa

1–3 Bismarckova sleđa,
2 kisela krastavca,
nekoliko ploški ananasa
ili 1 naranča,
100 g majoneze, 2 žlice jogurta

Sve sastojine narežemo na komadiće. Majonezu razmutimo s jogurtom i njome prelijemo salatu pa ostavimo da neko vrijeme stoji. Na stol je iznosimo vrlo hladnu.

Srca artičoka s pikantnom kremom

8 srca artičoka
iz konzerve,
sol, papar, limun
Za kremu:
1/8 l tučenoga
slatkog vrhnja,
malo soli,
1 žlica viskija,
1 žlica ketchupa
od rajčica,
2 žlice chily-umaka,
2 lista bijele želatine

Srca artičoka kratko tuširamo i ostavimo da se ocijede a zatim ih mariniramo solju, paprom i limunovim sokom. Za kremu čvrsto stučemo slatko vrhnje i dodamo mu soli, viskija, ketchupa od rajčica i chily-umaka da bi postala pikantna. Želatinu ostavimo 10 minuta u hladnoj vodi da nabubri a zatim je rastopimo u žlici vruće vode, ostavimo da se malo ohladi i tek onda je pažljivo primiješamo kremi. Kremu stavimo u hladnjak dok se ne počne skrutnjavati. S pomoću vrećice istisnemo je na srca artičoka pa ta srca svrstamo na listove salate ili dragušca. Možemo ih garnirati rajčicama ili zelenom paprikom. Uz to poslužujemo toast. Punjena srca artičoka vrlo su prikladna za garniranje hladnih predjela.

Sušena jegulja i losos

Po osobi
2 tanke ploške
dimljenog lososa,
komadić dimljene jegulje

Komadiće na dimu sušene jegulje i posve tanko narezane ploške pravog dimljenog lososa svrstamo na velikom pladnju. S komadića jegulje možemo skinuti kožicu i meso položiti na tu tanku kožu. Garniramo ploškama limuna i peršunom. Uz to iznosimo na stol toast i maslac.

Sušeni filei od pastrva

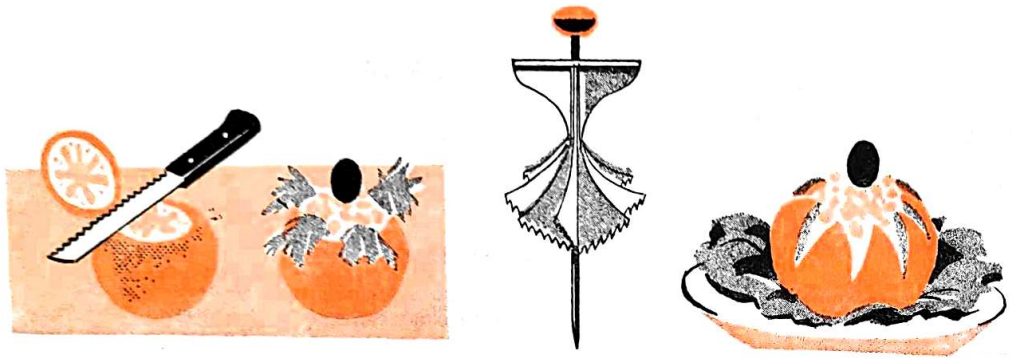
Po osobi
2 dimljena filea od pastrve,
limunove ploške

Na veliki pladanj svrstamo na dimu sušene filee pastrve i garniramo ih limunovim ploškama. Uz to iznosimo na stol toast, maslac i tučeno slatko vrhnje s hrenom.

Španjolske rajčice

Velike čvrste rajčice,
sol, papar,
Nadjev:
100 g majoneze,
1 zelena paprika,
1 tvrdo kuhano jaje,
1 žličica kapara

Rajčice triput ukriž urežemo tako da se plodovi otvaraju u obliku zvjezdice (ne smijemo ih, međutim, skroz prerezati). Rajčice iznutra malo posolimo i popaprimo. Nadjev se priređuje ovako: majonezu izmiješamo sa zelenom paprikom narezanom na kockice, grubo sasjeckanim jajem i sasjeckanim kaparima. Urezane rajčice napunimo tom masom i svrstamo ih na listove salate. Uz to poslužujemo crni kruh. Alat prikazan na našoj slici vrlo je praktičan za urezivanje rajčica. Nadjev mora biti prilično čvrst. Rajčice možemo, uostalom, nadjeti i svim nadjevima navedenim u receptu za hladne punjene rajčice.



Švedski pladanj

Švedski pladanj se sastoji jedino od ribljih specijaliteta. Na njega bismo, na primjer, mogli staviti: jegulju, tunjevinu, sardine, matjes-sleđa, sušenog lososa, jastoga, račje meso, meso morskih račića, kavijar, zalogaje raznovrsnih sleđeva, riblju salatu, salatu od sleđeva i drugo. Brojne male zalogaje možemo poslužiti u takozvanom kabareu, ili ih na velikom pladnju lijepo svrstati na listovima salate. Ukrašujemo ih rotkvicama, maslinama, rajčicom i valjčićima maslaca Uz to poslužujemo toast.

Recept vidi na str. 207

Talijanska salata kao predjelo

Talijanska se salata može vrlo često koristiti kao predjelo. Možemo je u porcijama staviti na listove zelene salate ili je u obliku humka aranžirati na pladnju sa salatama i lijepo ukrasiti. Uz nju poslužujemo prženi bijeli kruh. Uz pomoć talijanske salate mogu se prirediti razna privlačljiva predjela, punjeni krastavci, punjena jaja, punjene rajčice i drugo.

4 kriške toasta,
4 žlice nastruganog celera,
remuladni umak
(vidi str. 176)
orasi, naranča

Toast s celerom

Celer fino nastružemo na trenici i izmiješamo ga gustim remuladnim umakom. Mješavinu premažemo na toast i ukrasimo orasima narezanim na listiće, a po volji i komadićima naranče.

Ploške lososa,
nastrugan hren,
malo slatkog vrhnja

Valjčići od lososa s hrenom

Nježne ploške lososa (sušenog ili obojenog) pokrijemo s malo nastruganog hrena kojega smo prije toga izmiješali s malo svježeg slatkog vrhnja. Lososove ploške uvijemo i položimo na kriške bijelog kruha premazane maslacom (toast). Poslužujemo ih na listovima zelene salate.

Sirova ili kuhana šunka
narezana na tanke ploške,
kuhane glavice šparoga,
majoneza (vidi str. 172)
ili remuladni umak (str. 176)

Valjčići od šunke s glavicama šparoge

Na ploške šunke stavimo 3–4 glavice kuhanih šparoga, šunku uvaljamo u valjčić i svrstamo je na pladnjeve sa salatom i majonezom ili remuladnim umakom. Garniramo ih ploškama tvrdo kuhanih jaja.

Banane sa šunkom

4 banane,
4 ploške kuhane šunke,
maslac za prženje

Oguljene banane kratko propržimo sa svih strana na vrućem maslacu. Svaku bananu ovijemo ploškom šunke i još jednom kratko propržimo. Na stol ih iznosimo odmah s bijelim kruhom ili toastom.
Inačica: oguljene banane ovijemo šunkom i položimo ih u oblik za nabujak premazan maslacem. Pečemo ih otprilike 25 minuta u pećnici na umjerenoj vatri.

(talijanski specijalitet)

Canneloni

Rezanci za juhu
(recept na str. 31)
Za mesni nadjev:
4 žlice ulja,
1 mala glavica luka,
malo češnjaka,
500 g kosanog mesa, sol,
malo mažurana
i ružmarina, papar,
3 žlice vina
Za glazuru:
2 žlice ekstrakta
od rajčica
izmiješanog s kondenziranim
mlijekom,
parmezan,
pahuljice maslaca

Priredimo tijesto za rezance prema receptu na str. 31 i iz njega izrežemo tanke pločice velike poput desertnog tanjurića. Te pločice od tijesta kuhamo redom po 2 minute u slanoj vodi i izvadimo ih iz nje rupičastom žlicom. Položimo ih na mokru krpu pa ih ravnomjerno premažemo mesnim nadjevom (nekoliko žlica nadjeva moramo ostaviti za premaz), uvinemo, položimo u vatrostalni oblik premazan maslacem i na njih stavimo ostatak mesnog nadjeva. Ekstrakt od rajčica razmutimo s malo kondenziranog mlijeka i raspodijelimo odozgo na tijesto, pospemo nastruganim parmezanom, a na vrh položimo pahuljice od maslaca. Zatim ih 15 minuta pečemo u zagrijanoj pećnici na jakoj vatri. Mesni nadjev: fino sasjeckan luk i zdrobljen češnjak pržimo na vrućem ulju, dodamo kosano meso i sve čvrsto propržimo. Začinimo solju, paprom, mažuranom i s malo ružmarina pa prilijemo malo vina i 10 minuta polako pirjamo.

2 teleće žlijezde,
100 g svježih pečurki,
20 g maslaca
Za umak:
30 g maslaca,
1–2 žlice brašna,
1 šalica juhe,
1 žumanjak,
1–2 žlice vrhnja,
sol, šećer, limunov sok,
1 žlica bijelog vina,
1 žlica mrvica,
pahuljice maslaca

Fini ragu

Teleće žlijezde stavimo na štednjak u hladnoj vodi, vodu zavremo a zatim je izlijemo. Žlijezdama skinemo kožicu pa ih 30 minuta kuhamo u mesnoj juhi ili slanoj vodi dok ne omekšaju. Zatim ih ohladimo u hladnoj vodi i narežemo na komadiće. Pečurke operemo i kratko pirjamo na maslacu. Od maslaca i brašna spržimo svijetli zapržak, zalijemo ga vodom u kojoj su se kuhale žlijezde i dobro provremo. Dodamo žumanjak, vrhnje i mirodije. Zatim u tekućinu stavimo pečurke i narezane žlijezde. Školjke ili vatrostalne male oblike premažemo maslacem, u njih stavimo ragu, pospemo ga mrvicama i na vrh položimo pahuljice maslaca. Pečemo ga u dobro zagrijanoj pećnici na limu dok ne zažuti.

500 g pečurki,
maslac za pirjanje,
1–2 žlice brašna,
sol, papar,
limunov sok,
malo kiselog vrhnja,
1–2 žumanjka, peršun

Frikase od pečurki

Pečurke očistimo i operemo. Nekoliko ih minuta pržimo na maslacu, oprašimo brašnom, začinimo solju, paprom i limunovim sokom i prelijemo kiselim vrhnjem pa ostavimo da 15 minuta polagano kuhaju. Zbog boljeg okusa dodamo žumanjak i peršun. Gotove pečurke stavimo u vatrostalne male oblike ili školjke pa ih prepečemo u pećnici.

Lasagne

(talijanski specijalitet)

Tijesto
za rezance:
300 g brašna,
2 jaja,
2–3 žlice vode
Za ragu:
3 žlice ulja,
50 g slanine,
1 glavica luka,
1 mrkva,
250 g kosanog mesa,
papar, sol,
malo mažurana,
bosiljak,
mala tuba ekstrakta
od rajčica,
1 šalica juhe,
2 žlice crnog vina
Za bešamel-umak:
40 g maslaca,
50 g brašna,
½ l mlijeka,
100 g naribanog sira

Izradimo tijesto za rezance (priprema, vidi na strani 258) i tanko ga razvaljamo. Iz njeg izrežemo četverokute velike otprilike 8 × 12 cm i ostavimo ih da se malo osuše. Zatim ih jednog za drugim otprilike 2 minute kuhamo u slanoj vodi, izvadimo šupljikavom žlicom i položimo na mokru krpu. Ragu priređujemo ovako: na vrućem ulju pržimo sitno narezanu slaninu, luk narezan na kocke, i na kocke narezanu mrkvu. Zatim dodamo kosano meso i sve to propržimo. Začinimo solju i paprom, bosiljkom i mažuranom. Dodamo ekstrakt od rajčice, juhu i crno vino pa pirjamo 30 minuta dok masa ne postane gusta. Bešamel-umak priređujemo ovako: od maslaca i brašna ispržimo svijetli zapržak, prilijemo vino i dobro provremo. U oblik za nabujak, dobro premazan maslacem položimo sloj kuhanog tijesta, a na njeg bešamel-umak; sve to pospemo sirom pa kao daljnji sloj stavimo ragu. Slijedi tijesto i drugo a kao posljednji sloj bešamel-umak, parmezan i ragu. Jelo pečemo 25 minuta u umjereno zagrijanoj pećnici. Tijesto za lasagne može se gotovo kupiti u svakoj trgovini delikatesa u Italiji. Može se, uostalom, prirediti i od širokih domaćih rezanaca ili od veoma tečnih zelenih rezanaca.

Past'asciutta

(špageti s umakom od rajčica, talijansko narodno jelo)

400 g špageta
Za umak:
5 žlica
maslinova ulja,
1 mala glavica luka,
1 česno češnjaka,
1 žlica mrkve,
1 žlica celera,
peršun,
½ žličice paprike
ili papra,
1 žlica vode,
1 kg svježih rajčica
ili 2 tube ekstrakta
od rajčica,
200 g kosanog mesa,
50 g salame,
⅛–¼ l vode ili juhe,
ružmarin, sol,
bosiljak,
2 žlice crnog vina,
nastrugani parmezan,
60 g maslaca

Najprije priredimo umak: rajčice na kratko uronimo u zavrelu vodu, ogulimo im kožicu i narežemo ih na komadiće. Na vrućem ulju prepržimo fino sasjeckan luk, zeleni peršun, zdrobljeno česno češnjaka, mrkvu i celer narezane na kockice. Sve to pospemo paprikom ili paprom i zalijemo žlicom vode. Kosano meso i fino sasjeckanu salamu dodamo prženom luku zajedno sa sitno narezanim rajčicama (ili ekstraktom od rajčica). Prilijemo vodu ili juhu (kod svježih rajčica ne trebamo tekućinu), pa začinimo ružmarinom, bosiljkom i solju. Redovito miješajući kuhamo umak 30 do 45 minuta dok se ne zgusne a onda mu zbog okusa dodamo crno vino. Špagete kuhamo u obilno slane vode dok ne smekšaju pa ih stavimo na cjedilo da se ocijede. Špageti se pripremaju u zagrijanoj posudi. Kad su gotovi stavimo ih na tanjure, u sredinu svakog tanjura položimo hrpicu ragua a na vrh komadić svježeg maslaca i sve to pospemo nastruganim parmezanom. Domaćica može, uostalom, u zagrijanoj zdjeli izmiješati špagete s raguom, svježim maslacom i nastruganim parmezanom. Umak (sugo) može se u zapadnim zemljama kupiti gotov.

Pastetice

Lisnato tijesto
prema osnovnom receptu
(str. 343)
ili tijesto od kravljeg sira
(vidi str. 344),
ili lisnato tijesto s vrhnjem
(vidi str. 344)

Pastetice možemo prirediti od pravog lisnatog tijesta, lisnatog tijesta s kravljim sirom ili lisnatog tijesta s vrhnjem. Tko se ne želi truditi pripremajući lisnato tijesto, može ga već gotovog kupiti u trgovini, a prazne pastetice može naručiti i kod slastičara pa ih napuniti po volji. Lisnato tijesto koje je stajalo na hladnom mjestu, razvaljamo 1,5 cm debelo i iz njega izrežemo okrugle pločice s promjerom od 8 cm. Jednu pločicu stavimo

kao dno na vlažni lim a iz druge dvije pločice izrežemo sredinu tako da dobiju oblik prstena. Pune pločice premažemo na rubu vodom, položimo ih na dno lima, ponovo oprezno ovlažimo, odozgo položimo oba prstena i sve premažemo žumanjkom. Okrugle poklopčiće također premažemo žumanjkom i odvojeno pečemo na limu, jer se speku prije od pastetica. Te poklopčiće dobivamo pri izrezivanju pločica u prstenove. Za svaku pastetu trebamo jedan poklopčić. Prije nego što ih stavimo peći, moraju pastetice 1 sat mirovati na hladnom mjestu. Peku se otprilike 20 minuta u zagrijanoj pećnici na mokrom limu uz temperaturu od otprilike 220° C.

Punjenje za pastetice

100 g pečurki,
30 g maslaca,
ostaci peradi,
teletine, teleći jezik i drugo,
frikase-umak
(vidi str. 167)
ili nizozemski umak
(str. 168),
worcester-umak,

Svijetli ragu (kraljičine pastetice). Očišćene gljive narezane na listiće pržimo 8 do 10 minuta na vrućem maslacu i posolimo ih. Dodamo ostatke mesa narezane na kockice pa i njih 5 minuta pržimo. Izradimo frikase-umak ili nizozemski umak i pikantno ga začinimo. U njeg stavimo pečurke i ostatke mesa da nekoliko minuta odstoje. Zbog okusa dodamo komad svježeg maslaca, malo worcester-umaka i masu stavimo u tople pastetice. Ostatak worcester-umaka poslužujemo posebno.

burgundski umak
(vidi str. 171),
ostaci divljači,
volovskog jezika,
goveđeg pečenja i drugog,
150 g lisičica,
40 g maslaca
za tušenje,
peršun, sol, papar

Tamni ragu. Lisičice očistimo, operemo, narežemo na komadiće pa ih 8 do 10 minuta pržimo na vrućem maslacu, posolimo i popaprimo. Dodamo meso narezano na kockice pa ga 5 minuta pržimo zajedno s lisičicama i pospemo peršunom. U međuvremenu priredimo tamni madeira-umak ili burgundski umak i posolimo ga. U njeg prespemo pržene gljive i ostatke mesa pa ih ostavimo da neko vrijeme stoje u umaku. Zbog okusa dodamo raguu malo worcester-umaka i masu stavimo u tople pastetice. Ostatak worcester-umaka poslužujemo posebno.

Fini ragu
(vidi str. 189),
worcester-umak,

Ragout fin: Priređujemo ga jednako kao i fini ragu spomenut na strani 189, a kad je gotov, stavimo ga u tople pastetice. Uz to poslužujemo worcester-umak.

Frikase od pečurki
(vidi str. 189),
worcester-umak

Frikase od pečurki u pasteticama: Priredimo frikase od pečurki kako je to navedeno na str. 189 pa njime napunimo tople pastetice. Uz to poslužujemo worcester-umak.

Ostaci kuhane ribe,
umak od kapara
(vidi str. 170),
umak od sardina
(vidi str. 171),
umak od začina (vidi str. 172)

Riblji ragu. Priredimo bilo koji umak pa u njeg stavimo kuhanu ribu iz koje smo izvadili kosti i meso joj fino razlistali. Riba neka u umaku odstoji 5 minuta. Zatim ragu stavimo u tople pastetice.

Nadjev od povrća: Za nadjev su prikladna fina mlada povrća, na primjer šparoga, cvjetača, mladi grašak, špinat a i miješano povrće.

Punjene kobasice

Možemo upotrijebiti
frankfurtske kobasice
i druge vrste kobasica,
sir u pločicama

Kobasice s jedne strane prorežemo po duljini (ne smijemo ih prorezati do kraja) i napunimo ih uskim pločicama sira. Zatim ih položimo na roštilj pa ih u vrućoj pećnici (ili u grilu) na gornjoj vatri dobro propečemo da se sir rastopi. Rastopljeni sir pospemo paprikom i kobasice iznosimo na stol vruće.

Za dizano tijesto:
375 g brašna, malo soli,
10 g kvasca, 1/8 l mlijeka,
40 g masnoće
(pola ulja, pola masti),
Za gornji sloj:
maslinovo ulje,
125 g salame,
2 male konzerve pečurki,
500 g rajčica, filei od inćuna,
masline, 250 g sira,
malo mažurana,
majčina dušica, paprika,
10 feferona

Pizza

(talijanski specijalitet) (slika u boji uz str. 122)

Od sastojina izradimo čvrsto dizano tijesto, pokrijemo ga i stavimo da se digne. Zatim ga tanko razvaljamo, položimo na namašten lim i rub mu uzdignemo. Tijesto premažemo uljem i pokrijemo ga ploškama salame, polovinama pečurki i ploškama oguljenih rajčica. Garniramo polovinama maslina, fileima inćuna i feferonima pa pospemo nastruganim ili sitno narezanim sirom. Pizzu začinimo mažuranom, majčinom dušicom i s malo paprike, još jednom poškropimo uljem i ostavimo je da se još jednom digne. Pečemo je otprilike 20 minuta na temperaturi od 200° C. Na stol je iznosimo vruću. Uz nju pijemo lako crno vino. Zadana količina dovoljna je kao predjelo za 8 osoba.

Sastojine kao za nabujak od gaveza (vidi str. 214)

Prepečeni ragu od gaveza (crnog korijena)

Kuhani gavez izmiješamo s fino narezanom šunkom i bešamel-umakom pa tom smjesom napunimo male oblike (školjke) premazane maslacom, pospemo nastruganim parmezanom i stavimo u pećnicu da se prepeku i zažute.

Ostaci kuhane
ili sušene ribe,
1 žlica kapara,
sol, papar,
2 jaja,
2 žlice vrhnja,
2 žlice nastruganog sira,
1 žlica mrvica,
pahuljice maslaca,
peršun

Prepršeni riblji ragu

Male vatrostalne oblike ili školjke premažemo maslacom. Obložimo ih razlistanim ostacima ribe i kaparima, posolimo i popaprimo pa pospemo sasjeckanim peršunom. Jaja razmutimo s vrhnjem i prelijemo preko riba. Odozgo pospemo naribanog sira i mrvica a na vrh stavimo pahuljice maslaca. Jelo pržimo 5–10 minuta na jakoj vatri u pećnici, a na stol iznosimo s limunovim ploškama.

Inačica: umjesto kapara možemo upotrijebiti morske račiće ili gljive, kuhane šparoge i drugo.

Po osobi:
6 žabljih kraka
Za marinadu:
sol, papar, malo češnjaka,
limunov sok, ulje, peršun,
pivsko tijesto (vidi str. 292),
obilno masti za prženje

Prženi žablji kraci

Žablji kraci dolaze u trgovinu smrznuti ili konzervirani. Od navedenih sastojina priredimo marinadu pa u njoj jedan sat mariniramo krake. Priredimo pivsko tijesto i u njeg uvaljamo ocijeđene žablje krake pa ih na obilno vruće masti pržimo dok ne zažute i ostavimo da se ocijede. Uz žablje krake iznosimo na stol remuladni umak.

Za 4 osobe:
otprilike
4 tuceta puževa,
slana voda za kuhanje
Za temeljac:
1 šalica teleće juhe,
1/4 l bijelog vina,
2 mrkve, papar u zrnu,
majčina dušica,
peršun,
1 lovorov list,
2 glavice luka

Puževi u maslacu sa začinima

Za jelo se mogu upotrijebiti samo zatvoreni puževi, to jest takvi koji su još pokriveni vapnenastom opnom.

Puževe operemo u mnogo vode, ponovno ih operemo u tekućoj vodi, bacimo u zavrelu slanu vodu, 5 minuta kuhamo, vodu izlijemo i puževe tuširamo hladnom vodom. Pomoću igle za pletenje izvadimo puževe iz kućice i odstranimo sve što je na njima crno, takozvanu nečisnicu. Očišćene puževe stavimo u zdjelu pa ih čvrsto istaremo grubom solju i isplahnemo sve dok voda nije potpuno bistra tako da u njoj više nema sluzi. Puževe kuhamo u temeljcu priređenom od teleće juhe, vina i miro-

← Pizza od krumpira (recept na str. 241)

dija. Kuhamo ih 3 do 4 sata. Dok se kuhaju, treba da su pokriveni tekućinom, ali tekućine ne smije biti previše. Kad su kuhani, ostavimo ih u temeljcu da se ohlade. Možemo ih, uostalom, staviti natrag u njihove kućice ili u porculanske kućice za puževe. Koristimo li prave puževe kućice moramo ih iskuhati u obilno vode kojoj smo dodali sode, očetkati, pa ponovo oprati u svježoj vodi i osušiti. Puževe kućice napunimo maslacom sa začinima (ili u njih stavimo malo ohlađenog temeljca koji se želatinirao). U masu utisnemo kuhane puževe, otvor zatvorimo maslacom sa začinima i izgladimo ga. Tako pripremljene puževe svrstamo u specijalnu tavu za puževe tako da im otvor gleda prema gore. Ako ne raspolažemo prikladnom tavom, možemo puževe utisnuti u sloj kuhinjske soli usut u kakav oblik za kolače da se ne izvrnu. Otprilike 5 do 8 minuta zagrijavamo ih u vrućoj pećnici dok maslac ne zavre.

Maslac sa začinima: maslac mutimo dok se ne zapjeni pa ga izmiješamo s vrlo sitno sasjeckanim ili zdrobljenim češnjakom, lukom vlašikom, fino sasjeckanim začinima i mirodijama.

Primjedba: u zapadnim zemljama mogu se puževi već gotovi i punjeni maslacom sa začinima kupiti duboko smrznuti ili u limenkama. Treba ih samo zagrijati u pećnici. Uz njih poslužujemo toast.

Za maslac sa začinima:
250 g maslaca,
2 žlice sasjeckanog luka vlašika,
2 česna češnjaka,
5 žlica kosanog peršuna,
sol, papar,
2 žličice limunova soka

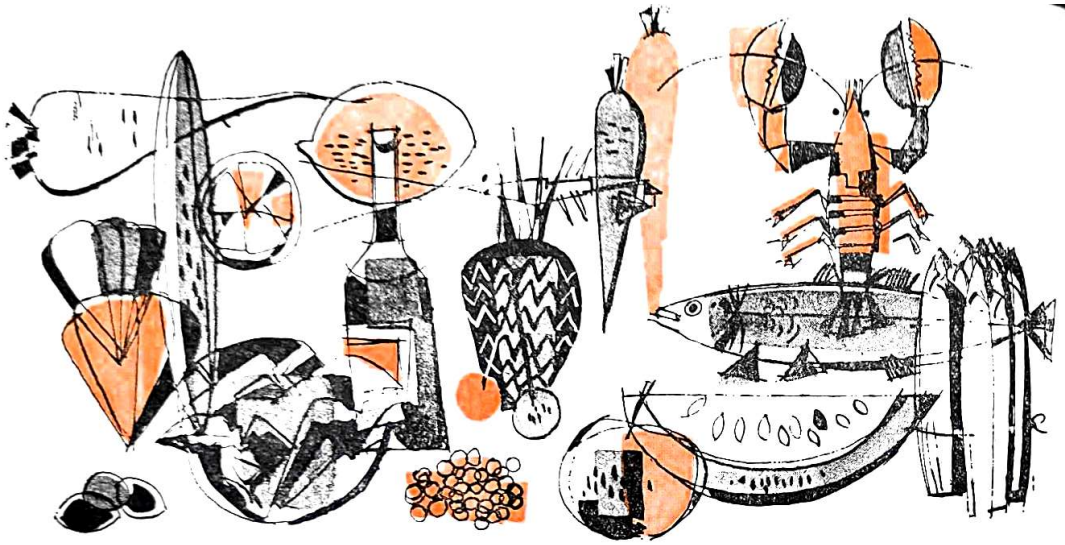
Srca artičoka s pečurkama

Srca artičoka kratko tuširamo i ostavimo da se ocijede. Pečurke očistimo i grubo narežemo a šunku narežemo na kockice. Od maslaca i brašna spržimo svijetli zapržak i prilijemo mu juhu. Pečurke i šunku stavimo u umak pa ga na tihoj vatri razmutimo s vrhnjem i dodamo umaku koji ne smije više vreti. Umaku od gljiva dodamo papar i peršun pa mu primiješamo žlicu nastruganog sira. Srca artičoka svrstamo u oblik premazan maslacem i prelijemo ih umakom od pečurki. Sve to pospemo žlicom sira i gratiniramo 5 do 8 minuta u vrlo vrućoj pećnici.

8 srca artičoka iz konzerve,
250 g pečurki,
100 g kuhane šunke,
30 g maslaca,
20 g brašna,
¼ l juhe,
2 žumanjka,
2 žlice vrhnja,
papar, peršun,
2 žlice nastruganog sira

Daljnja predjela

možemo odabrati između općih recepata, posebno iz poglavlja jela od riba, rakovi, jela od jaja, jela od gljiva, jela od povrća, prepršeni toast (str. 148).



Salate

Postoje nebrojeni načini i mogućnosti da se priredi salata: u Bavarskoj joj kao začin dodaju fino sasjeckan luk, a umjesto ulja neki stavljaju u nju slaninu. U sjevernoj Njemačkoj vole salatu začinjavati šećerom, a umjesto ulja uzimaju vrhnje; ocat se često zamjenjuje limunom. U Francuskoj i Italiji, zemljama vina, nije omiljelo začinjavanje limunovim sokom jer se ondje upotrebljava dobar vinski ocat; u Švicarskoj i u Francuskoj začinjavaju umak za salatu gorušicom, a prijeko je potrebno i fino sasjeckano zelenje.

Umaci za salatu

Htjeli bismo preporučiti i ovo: svaku salatu treba začiniti zelenim začinima! Inače neka svatko radi kako hoće jer svaki umak za salatu nije za svačiji ukus »onaj pravi« i »najbolji«. Ovdje zakazuje svaka točna receptura. Još uvijek je na snazi staro pravilo koje za umak za salatu kazuje: »Uzmi ulja kao rasipnik, octa kao škrtica, soli kao mudrac, i sve to izmiješaj i stresi kao luđak!« Čuvajmo se preoštrih začina i previše začina. Povrće sadržava i samo fine supstancije okusa koje bismo preoštrim začinima samo prekrili tako da se više ne bi osjećale. Sok od rajčica i nastrugani hren su osim zelenja izvrstan prirodni začin. Za mnoge salate vrijedi majoneza sa svim brojnim inačicama kao najfiniji i najdelikatniji umak. Recepti za nju navedeni su u poglavlju »Umaci«. Ovdje bismo htjeli upozoriti i na umake za salatu koji se mogu gotovi kupiti u trgovinama. Amerikanci su nas naučili da se njima služimo. Gotovih umaka za salatu ima i kod nas u dobroj kakvoći i velikom izboru za svačiji ukus.

Za salatu smijemo upotrijebiti samo svježe povrće dobre kakvoće. Prije redite je sa »svojim« umakom za salatu, ali unatoč tome ne smijete za svaku salatu upotrijebiti isti umak. Varirajte ga različitim začinima i mirodijama, te proizvoljnim kombinacijama upotrijebljenih povrća i voća. Kombinirana salata na pladnju može se složiti u tako živim bojama da u njoj uživaju i oči. Već prema godišnjem dobu i prema stanju na tržnici možemo istodobno upotrijebiti sirovo i kuhano povrće. Pikantnu salatu možemo iznijeti na stol kao predjelo koje podstiče tek i uz to poslužiti bijeli kruh. Salate s ostacima mesa i kobasica, tvrdo kuhanim jajima, tjesteninom i drugim, delikatna su dopuna hladne večere. Savjete u tom pogledu naći ćete u poglavlju »Jela od salata«.

Salata je zdrava

Treba li salatu iznijeti na stol prije glavnog jela, istodobno s njime ili nakon glavnog jela? Glavno je da svaki dan imamo salate! I to što češće sirovu salatu. Salate su nosioci mineralnih soli i vitamina prijeko potrebnih da bi nam tijelo ostalo zdravo pa je, prema tome, vrlo važno da ih jedemo svakog dana. Pogotovu putem sirovih salata prima naš organizam te sastojke neuništene i nesmanjene. Priređujući salatu trebali bismo uvijek nastojati da sačuvamo vitamine i mineralne soli.

Salatu treba pažljivo prirediti

Zbog toga: smijemo upotrijebiti samo svježe povrće. Salatu čistimo pažljivo. Temeljito je peremo ali je nikada ne smijemo namakati u vodi. Salatu glavaticu stavljamo na cjedilo da se ocijedi ali je ovijemo čistom krpom i nekoliko puta mahnemo njome da istjeramo iz nje kapljice vode, jer samo suha salata pravo prihvaća ulje. Sve sirove salate, uključivši rajčice i krastavce, priređuju se tek neposredno prije jela ili se – što čine neke domaćice – priređuju za stolom. Kuhane salate ne smijemo kuhati dulje nego što je prijeko potrebno. Trebamo ih kuhati u malo vode, i više ih tušiti nego kuhati.

Što treba upamtiti

- S osjetljivom zelenom salatom moramo pažljivo postupati. Ne smijemo je gnječiti ni previše usitniti; upotrijebit ćemo i nježna rebra.
- Osušeno zelenje celera je izvrstan začin za salatu, u prvom redu zimi kad nemamo svježeg kuhinjskog zelenja.
- Kuhane salate prelijemo marinadom za salatu dok su još tople.
- Tko voli taj okus, može zdjelu za salatu natrti češnjakom prije nego što u nju stavi salatu.

Marinada za salatu

(za sirove salate)

Ulje, ocat ili limunov sok, sol i šećera po volji izmiješamo i čvrsto tučemo; umak za salatu treba da je gust. Dodamo sitno sasječene začine. Već prema namjeni možemo umaku za salatu dati poseban okus, na primjer s pomoću luka, papra, gorušice, hrena.

Osnovni recept

3 žlice ulja,
1–2 žlice octa,
malo soli,
malo šećera,
po volji svježe zelenje

1 žlica ulja,
3–4 žlice kiselog vrhnja,
1–2 žlice octa
(ili limunova soka),
malo soli,
malo šećera,
svježi začini

Marinada od vrhnja za sirove salate

Izmiješamo ulje, vrhnje, ocat ili limunov sok, sol i šećera po volji pa mješavinu čvrsto istučemo. Dodamo sitno isjeckane začine. Umjesto vrhnja možemo staviti jogurt, odnosno dio vrhnja i dio jogurta. Već prema namjeni možemo marinadi dati okus pomoću luka, papra, gorušice, hrena ili ketchupa od rajčice.

½ l slatkog vrhnja,
malo šećera

Umak od slatkog vrhnja

Slatko vrhnje izmiješamo sa šećerom. Taj umak za salatu se u sjevernoj Njemačkoj često koristi za zelenu salatu i za druge sirove salate.

SIROVE SALATE

500 g chicoréea,
marinada za salatu
(vidi str. 195),
Po volji:
gorušice

Chicorée-salata

Chicorée očistimo, izrežemo gorku jezgru u obliku klina na donjem kraju biljke, listove operemo, ostavimo ih da se ocijede i narežemo na trake koje ne smiju biti previše tanke Možemo, uostalom, listove upotrijebiti i čitave. Prelijemo ih marinadom za salatu a po želji im zbog okusa dodamo gorušicu.

S marinadom od vrhnja: chicorée-salatu prelijemo marinadom od vrhnja (vidi recept) ili jedan dio ulja zamijenimo vrhnjem. Umjesto octa možemo uzeti limunov sok, a možemo dodati i šećer i ketchup od rajčica.

Chicorée-salata s narančama: salatu izmiješamo s ploškama naranče ili fino narezanim jabukama.

250 g chicoréea,
100 g kuhane šunke,
2 ploške ananasa,
sol, papar,
1 jabuka,
1 kiseli krastavac
Za marinadu:
1 žlica ulja, 2 žlice octa
ili limunova soka,
1 šalica slatkog vrhnja

Pikantna chicorée-salata

Chicorée očistimo, izrežemo gorku jezgru na donjem kraju biljke, listove operemo i narežemo ih na 1 cm široke ploške. Sve ostale sastojine narežemo na tanke trake. Marinadu za salatu čvrsto stučemo vilicom ili razmutimo u miješalici pa je prelijemo po salati.

Inačica: marinadu za salatu obojimo ružičasto pomoću ketchupa od rajčica. Umjesto šunke možemo uzeti i morske račiće.

Pladanj sa sirovim salatama

Salate koje sada slijede možemo, lijepo ih svrstavši prema bojama, ponuditi kao vegeterijanski pladanj ili kao predjelo. Kao začin možemo, osim već navedene marinade, upotrijebiti također i majonezu ili remuladni umak. Omiljene su mješavine različitih salata od gomoljastih i korjenastih biljki (vidi sirove salate od povrća).

Salata glavatica

2 salate glavatice
Za marinadu:
4 žlice ulja,
1–2 žlice octa
(ili limunova soka),
malo šećera,
fino sasjeckani začini,
u prvom redu boražina,
2 prstoveta soli

Salatu očistimo: vanjske listove odstranimo, velike listove prerežemo a nježna rebra također koristimo. Srce salate ostavimo čitavo. Zatim je u obilno vode pažljivo i oprezno operemo (ne smijemo je gnječiti), stavimo je na sito da se dobro ocijedi ili je ovijemo krpom i otresemo je u njoj. Neposredno prije nego što je iznesemo na stol, izmiješamo je s uljem, dodamo marinadu i oprezno je primiješamo Zbog okusa dodamo fino sasjeckane začine (boražina).

Salatu glavaticu često priređuju s marinadom od vrhnja (vidi str. 196), umakom od slatkog vrhnja (vidi str. 196) ili vinaigrette-umakom (vidi str. 177).

Inačica: sitno narezanu zelenu papriku mariniramo sa solju i octom pa je primiješamo salati.

Salata glavatica sa slaninom

Salatu glavaticu priređujemo kako je to navedeno u prijašnjem receptu. Umjesto ulja upotrebljavamo sitno narezanu propršenu suhu slaninu. Slaninu prelijemo zajedno s otopljenom mašću po salati tek neposredno prije nego što salatu iznesemo na stol.

Salata od endivije

1–2 struka endivije,
marinada za salatu
(str. 195)
Po volji:
gorušica,
nastrugani hren,
sušena stabljika od celera

Endiviju očistimo: odstranimo korijen i vanjske listove te sve ono što je zeleno. Nježne unutrašnje listove pažljivo operemo, složimo ih jedan na drugi i narežemo na tanke trake. Ostavimo ih da se ocijede a zatim ih izmiješamo s uljem i dodamo marinadu. Marinadi za salatu možemo dodati gorušicu i nastrugani hren. Salatu od endivije često začinjuju marinadom od vrhnja (vdi str. 196).

Inačica: salata od endivije postaje mekša ako joj primiješamo nekoliko kuhanih krumpira narezanih na fine trake.

Salata od kineskog zelja

Za tu salatu koristimo samo svijetle nježne vrhove i srca listova. Priređuje se jednako kao i salata od endivije.

Salata od kiselog zelja

500 g sirovog kiselog zelja,
1–2 nastrugane jabuke,
1 žlica octa,
malo šećera,
1 žličica gorušice,
6 žlica kiselog vrhnja
ili jogurta, luk

Kiselo zelje razrahlimo a ako je potrebno, narežemo. Primiješamo mu nastrugane jabuke, ocat, šećer, luk, gorušicu i kiselo vrhnje, odnosno jogurt pa je odmah iznesemo na stol. Ako je zelje previše kiselo, onda ga najprije kratko operemo i lako istisnemo vodu iz njega. Zelju možemo primiješati 1–3 nastrugane mrkve ili nastrugani hren.

Salata od korabice

2 mlade korabice,
marinada za salatu
(vidi str. 195)

Korabicu ogulimo, fino je nastružemo na trenici, začinimo marinadom za salatu i pospemo peršunom. Osvježuje uz hladnu večeru.

Salata od krastavaca

1 veliki krastavac
Za marinadu:
3 žlice ulja,
3 žlice octa,
nepune ½ žličice soli,
papar, luk,
kopar ili peršun

Krastavce operemo, ogulimo ih od vrha prema peteljci, okušamo jesu li dobri i odrežemo sve gorke dijelove. Zatim krastavac naribamo na trenici ili fino narežemo nožem a zdjelu za salatu nataremo češnjakom. Narezani krastavac prelijemo marinadom za salatu i dodamo papra ili fino sasjeckanog luka. Salatu pospemo sitno sasjeckanim koprom ili sasjeckanim zelenim peršunom i odmah iznesemo na stol. Nježne mlade krastavce možemo narezati i zajedno s korom.
Salata od krastavaca s krumpirom: salatu od krastavaca izmiješamo s fino narezanim kuhanim krumpirom ili salatom od krumpira.
Salata od krastavaca s povrtnicama: salatu od krastavaca izmiješamo s fino nastruganim, blago posoljenim povrtnicama.
Salata od krastavaca u umaku od vrhnja: ulje možemo potpuno ili djelomično zamijeniti vrhnjem (vidi marinada s vrhnjem na str. 196). Tu salatu najradije iznosimo s mladim krumpirom.

Salata od paprike

500 g zelene paprike,
3 žlice ulja,
1–2 žlice octa,
malo soli,
1 glavica luka

Zelenu papriku operemo, izvadimo peteljke te pažljivo odstranimo sjemenke i unutrašnja rebra. Ponovno je operemo i okušamo nije li previše oštra. Zatim je narežemo u obliku rezanaca na vrlo uske trake, dodamo sitno sasjeckan luk, prelijemo marinadom za salatu, dobro promiješamo i ostavimo da neko vrijeme odstoji.

Salata od plavog (crvenog) zelja

500 g plavog zelja,
3 žlice ulja,
1–2 žlice octa,
½ žličice soli

Plavo zelje očistimo, prerežemo po polovini, izrežemo stručak, vrlo tanko ga narežemo ili naribamo na trenici. Salata prija to bolje što je finije narezana ili naribana. Izmiješamo je s marinadom za salatu i ostavimo je da neko vrijeme odstoji.

Salata od poljskog bilja

125 g maslačka,
malo kiselice,
dragušca,
koprive,
krbuljice
i drugoga,
marinada za salatu
(vidi str. 195)

Za nju možemo upotrijebiti samo mlado, nježno bilje. Listove operemo i ostavimo da se ocijede. Najprije ih izmiješamo s uljem, prelijemo marinadom za salatu i dobro promiješamo. Salata od poljskog bilja je zdrava ali ne odgovara svačijem ukusu. Često je koriste za čišćenje krvi i proljetne kure. Tu salatu možemo prirediti također s marinadom od vrhnja i dodati joj malo šećera. Umjesto octa možemo uzeti limunov sok.

Salata od povrtnice

2 povrtnice
Za marinadu:
2 žlice ulja,
1 žlica octa,
1 žličica gorušice, sol

Povrtnicu očistimo, operemo i fino nastružemo. Zalijemo je marinadom za salatu, dodamo gorušice zbog boljeg okusa i odmah iznesemo na stol. Salatu od povrtnice možemo prirediti jednako od mlade kao i od zimske povrtnice. Zimi predstavlja ona ugodnu novost na jelovniku.
Inačica: salatu od krumpira obilno začinimo vrhnjem, garniramo salatom od povrtnice ili pomiješamo s njome. Uz to iznosimo na stol vruće kobasice ili vruću pastetu od jetara.

Salata od radiča, dragušca, narezana salata

200 g radiča,
dragušca ili
narezane salate,
marinada za salatu
(vidi str. 195)

Salatu proberemo i očistimo, temeljito je operemo i ostavimo da se ocijedi. Prelijemo je marinadom za salatu. Salatu od radiča i dragušca često koristimo za garniranje krumpirove salate. Dragušac je, uostalom, vrlo prikladan i za zeleni umak (vidi str. 178). Koristimo ga umjesto peršuna ili miješanih začina.

Salata od rajčica

500–750 g tvrdih rajčica,
papar
Za marinadu:
3 žlice ulja,
1–2 žlice octa,
½ žličice soli,
po volji gorušice,
peršun

Rajčice operemo pa ih oštrim nožem (specijalnim nožem za rezanje rajčica) narežemo na tanke ploške. Sloj po sloj složimo u zdjelu za salatu naizmjence sa sitno sasjeckanim lukom (ili lukom narezanim na kolutove) i paprom. Sve to prelijemo jako začinjenom marinadom za salatu. Umaku za salatu možemo dodati gorušice. Salatu od rajčica ne miješamo. Neposredno prije nego što je iznesemo na stol, pospemo je peršunom.
Salata od rajčica s paprikom: iz jedne zelene paprike izvadimo sjemenke pa je narežemo na posve tanke trake, mariniramo je s malo octa i soli i stavimo je u slojevima naizmjence s rajčicama u zdjelu.
Salata od rajčica u umaku od vrhnja: marinadu za salatu začinimo vrhnjem odnosno umjesto ulja stavimo vrhnje ili ga djelomično zamijenimo vrhnjem (vidi marinadu s vrhnjem str. 196).

Salata od sirove cikle

500 g cikle,
fino sasjeckan kumin,
marinada za salatu
(vidi str. 195),
2 žlice vrhnja, luk

Ciklu operemo, ogulimo, fino nastružemo i pospemo kuminom. Zatim odozgo nanesemo marinadu za salatu i sitno sasjeckan luk pa sve to dobro promiješamo i ostavimo da odstoji. Po volji možemo dodati vrhnje.

Salata od sirove mrkve

500 g mrkve
Začin:
2 žlice octa, malo soli,
5 žlica slatkog vrhnja
ili jogurta,
1 žličica gorušice, malo šećera,
1 žličica nastruganog hrena,
peršun ili majoneza
(vidi str. 172),
ili remuladni umak (str. 176)

Mrkvu očistimo, operemo, fino nastružemo na trenici i mariniramo je octom i solju pa začinimo vrhnjem ili jogurtom, gorušicom, šećerom, nastruganim hrenom i sitno sasjeckanim peršunom. Umjesto već spomenute marinade možemo salatu začiniti majonezom ili remuladnim umakom. Salatu od sirove mrkve možemo izmiješati s nastruganim celerom.
Inačica: nastruganu mrkvu izmiješamo s limunovim sokom, šećerom i malo ulja ili vrhnja. Možemo joj, uostalom, primiješati također nastrugane lješnjake.

Salata od sirovog povrća

6 mrkvi,
1 celerov gomolj,
1 mala cvjetača,
remuladni umak
(vidi str. 176)

Povrće očistimo, operemo i fino nastružemo. Izmiješamo ga s pikantnim remuladnim umakom, po volji dodamo slatko vrhnje i ostavimo da neko vrijeme stoji. Umjesto cvjetače možemo uzeti i nježne male korabice. Tu pikantnu salatu koja osvježuje, možemo ponuditi i kao predjelo – u porcijama iznesenim na listovima zelene salate.

Salata od sirovog celera

1 gomolj celera
Po volji:
2 nastrugane jabuke
Za marinadu:
5 žlica kiselog vrhnja ili jogurta,
2 žlice octa,
malo soli
i šećera ili majoneze (vidi str. 172)
ili remuladni umak (str. 176)

Pažljivo očišćeni i oprani celer nastružemo u tučeni jogurt ili kiselo vrhnje i odmah izmiješamo da ne izgubi boju. Jabuke također nastružemo (zajedno s ljuskom) na trenici i primiješamo celeru. Sad dodamo marinadu za salatu i sve temeljito izmiješamo. Odmah iznosimo na stol. Umjesto marinade možemo salatu začiniti majonezom ili remuladnim umakom. Salatu od sirovog celera možemo izmiješati sa sirovom mrkvom i cvjetačom.

Inačica: celer i jabuke narežemo u obliku slamki pa ih začinimo marinadom ili majonezom odnosno remuladnim umakom.

Salata od sirovog zelja

500–750 g sirovog zelja,
sol,
¼ l zavrele vode,
marinada za salatu (str. 195),
po volji kumina, luk,
rastopljena suha slanina
umjesto ulja,
malo šećera

Sirovo zelje očistimo, prerežemo ga po polovini, izrežemo tvrdi stručak, zelje operemo, vrlo fino narežemo ili naribamo na trenici. Naribano zelje stavimo u zdjelu, posolimo ga, popaprimo zavrelom vodom i gljivom za gnječenje krumpira sve dotle gnječimo dok ne postane staklasto. Prelijemo ga marinadom za salatu, začinimo sasjeckanim lukom, šećerom i po volji kuminom pa ostavimo da 1–2 sata odstoji. Salata od zelja dobro prija ako je umjesto uljem začinimo s obilno rastopljene slanine. Slaninu dodajemo vruću neposredno prije nego što salatu iznesemo na stol.

Salata od špinata

200 g nježnog mladog špinata,
marinada za salatu (vidi str. 195)

Špinat proberemo i temeljito operemo. Ostavimo ga da se ocijedi a možemo ga i sitno narezati. Najprije ga promiješamo s uljem a zatim prelijemo marinadom za salatu i dobro promiješamo.

Srpska salata

(vrlo osvježuje)

500 g čvrstih rajčica,
250 g zelene paprike,
125 g luka,
marinada za salatu (str. 195)

Rajčice operemo i narežemo ih na tanke ploške. Iz zelene paprike pažljivo izvadimo sjemenke i narežemo je na veoma tanke trake. Zatim sloj po sloj naizmjence stavimo u staklenu zdjelu a iznad njih položimo kolutove luka. Sve to prelijemo marinadom za salatu.

KUHANE SALATE

Osnovni recept

3 žlice ulja,
2–3 žlice octa,
malo šećera,
voda u kojoj se kuhalo povrće ili juha,
fino sasjeckani začini,
sol

Marinada za salatu

(za kuhane salate)

Nekoliko žlica vruće vode u kojoj se kuhalo povrće ili juhe prelijemo preko toplog povrća. Izmiješamo ocat i začine, dodamo ulje i sve ostale sastojine i vilicom tučemo sve dotle dok se masa ne zapjeni (možemo ih tresti i u miješalici). Umjesto octa možemo uzeti limunov sok. Marinadu prelijemo preko toplog povrća, dobro promiješamo i ostavimo da neko vrijeme odstoji. Već prema namjeni možemo marinadi za salatu dati određen okus i to pomoću luka, papra, gorušice ili hrena.

Salata od cikle

1 kg cikle
Za marinadu:
⅛ l octa,
¼ l vode,
1 žličica šećera,
1 glavica luka, sol
Po volji:
kumin

Listove i korijenje cikle odrežemo tako da se gomolji ne ozlijede. Tušimo je u malo vode dok ne omekša (45–60 minuta), hladno tuširamo da je lakše možemo oguliti. Narežemo je na tanke ploške ili je naribamo na trenici. Marinadu za salatu prelijemo preko još tople narezane cikle. Možemo joj zbog boljeg okusa dodati sitno sasjeckan kumin. Gotovu salatu ostavimo da nekoliko sati odstoji. Možemo je i nekoliko dana čuvati pokrivenu u loncu od kamenine.

Salata od cikle s hrenom

Sastojine kao u prijašnjem receptu,
1 žlica hrena,
1–2 nastrugane jabuke

Narežemo kuhanu oguljenu ciklu i izmiješamo je s nastruganim hrenom, nastruganim jabukama i marinadom za salatu pa sve dobro začinimo.

Salata od cvjetače

1 velika glava cvjetače,
slana voda za kuhanje,
marinada za salatu (vidi str. 200)
ili majoneza (vidi str. 172)

Salatu narežemo na ružice, stavimo je u zavrelu slanu vodu i kuhamo tako da previše ne omekša (otprilike 25–30 minuta). Zatim je ostavimo da se ocijedi. Začinimo je marinadom za salatu ili majonezom i ostavimo da odstoji.

Inačica: cvjetaču možemo kuhati i čitavu. Kad je kuhana, stavimo je u staklenu zdjelu i prelijemo majonezom pa je garniramo zelenom salatom ili salatom od rajčica.

Salata od graha

300 g bijelog graha,
na vrhu noža sode bikarbone,
marinada za salatu (vidi str. 200)

Oprana zrna graha preko noći namočimo u vodi kojoj smo dodali sode bikarbone pa ih u istoj vodi kuhamo dok ne omekšaju (otprilike 1 sat) i istresemo na cjedilo. Začinimo ih marinadom za salatu i ostavimo da nekoliko sati odstoje.

Salata od komorača

500 g komorača,
1 glavica luka,
1 česno češnjaka,
marinada za salatu (vidi str. 200),
po volji 1 jabuka

Očišćene gomolje komorača narežemo na ploške i stavimo ih u malo zavrele vode, kuhamo dok ne omekšaju i ocijedimo ih. Začinimo ih lukom, fino zdrobljenim češnjakom i marinadom za salatu. Možemo im primiješati jabuke narezane na trake i salatu ostaviti da odstoji.

Salata od krumpira

1 kg krumpira (slaninasta vrsta),
malo vruće mesne juhe,
5 žlica ulja,
3 žlice octa,
1 žličica soli,
malo šećera,
luk, papar,
vlasac
Po volji:
gorušica, malo vrhnja

Krumpire kuhamo dok ne omekšaju, ogulimo ih i ostavimo da se malo ohlade. Još tople ih narežemo na tanke ploške i prelijemo s malo vruće juhe. Zatim ih, još uvijek tople, prelijemo marinadom za salatu, začinimo sitno sasjeckanim lukom i paprom pa ih ostavimo da ½ sata do 1 sat odstoje. Neposredno prije nego što je iznesemo na stol, možemo salati zbog boljeg okusa dodati vrhnje. Pospemo je fino sasjeckanim vlascem ili kojim drugim aromatičnim zelenjem. Salatu od krumpira možemo začiniti razrijeđenom majonezom, najbolje majonezom sa začinima ili majonezom s gorušicom.

1. inačica: salati od krumpira dodamo zbog boljeg okusa sirovi žumanjak, a možemo joj primiješati i mršavu kobasicu te kisele krastavce.
2. inačica: salatu od krumpira izmiješamo sa salatom od endivije ili salatom od krastavaca, odnosno s nastruganom povrtnicom. Njima je možemo i garnirati.
3. inačica: neposredno prije nego što je iznesemo na stol, možemo salatu od krumpira izmiješati s propršenom suhom slaninom (umjesto s uljem).

750 g mrkve,
marinada za salatu (vidi str. 200),
peršun

Salata od kuhane mrkve

Mrkvu operemo pa je u malo vode tušimo dok ne omekša (30–45 minuta) i narežemo na tanke ploške. Prelijemo je marinadom za salatu, pospemo peršunom i ostavimo da nekoliko sati odstoji.

4 zelene paprike,
marinada za salatu (vidi str. 200),
obilno luka

Salata od kuhane paprike

Iz zelene paprike izvadimo sjemenke i temeljito je operemo pa je narežemo na tanke trake. Tušimo je 5–10 minuta u malo zavrele slane vode i ocijedimo. Začinimo marinadom za salatu i fino sasjeckanim lukom.

1–2 gomolja celera,
marinada za salatu (vidi prijašnji recept) ili bilo koja majoneza (vidi str. 172),
peršun,
celerova zelen

Salata od kuhanog celera

Celer operemo i čvrsto očistimo četkom, krupne gomolje prerežemo popola pa ih u malo vode tušimo dok ne omekšaju. Tuširamo ih hladnom vodom da se lakše dadu oguliti. Još tople narežemo na tanke ploške, prelijemo umakom za salatu i pospemo sasjeckanim zelenim peršunom ili sitno sasjeckanim zelenjem od celera pa ih ostavimo da odstoje.
Salata od celera s jabukama ili ananasom: kuhani celer i nekoliko sirovih jabuka ili nekoliko ploški ananasa iz konzerve narežemo na kockice. Izmiješamo ih s majonezom. To je omiljela salata za party.
Salata od celera s majonezom: celer mariniramo u malo octa, soli i šećera i izmiješamo s majonezom.

1 mala glavica sirovog zelja,
2–3 žlice octa,
sol, kumin,
rastopljena suha slanina,
luk

Salata od kuhanog svježeg zelja

Zelje očistimo, fino narežemo ili naribamo na trenici, stavimo u malo zavrele slane vode, kuhamo dok ne omekša i ostavimo da se ocijedi. Začinimo marinadom za salatu, zdjelu pokrijemo i salatu ostavimo da odstoji. Prije nego što je iznesemo na stol, primiješamo joj obilno rastopljene suhe slanine narezane na kockice.

750 g mahuna,
slana voda za kuhanje,
šetrajka,
marinada za salatu (vidi str. 200),
papar, luk

Salata od mahuna

Mahune operemo, očistimo, izlomimo ili narežemo i bacimo u zavrelu slanu vodu s malo šetrajke da se kuhaju dok ne omekšaju (25–30 minuta) a zatim ih ostavimo da se ocijede. Začinimo ih marinadom za salatu (uz obilno luka), pospemo paprom i ostavimo da odstoje.

1 kg poriluka,
marinada za salatu (vidi str. 200)

Salata od poriluka

Praziluk operemo, očistimo, prerežemo po polovini i narežemo na komade duge 8 cm. Stavimo ih u zavrelu vodu i kuhamo dok ne omekšaju (otprilike 20 minuta). Ostavimo da se ocijede. Prelijemo ih marinadom za salatu i salatu ostavimo da neko vrijeme odstoji.

500 g kuhanog krumpira,
250 g kuhane mrkve,
½ kuhanog gomolja celera,
1 šalica mladog graška,
1 glavica luka,
fino sasjeckano zelenje,
2 sitno narezana krastavca,
majoneza s gorušicom (vidi str. 173),
Za ukras:
rajčice,
tvrdo kuhana jaja,
zeleni peršun

Salata od povrća sa majonezom

Krumpir, mrkvu i gomolje celera kuhamo dok ne omekšaju pa ih narežemo na ukusne kockice. Dodamo im kuhani mladi grašak, sitno sasjeckan luk, fino sasjeckano zelenje i narezane kisele krastavce. Salatu prelijemo oštro začinjenom majonezom s gorušicom. Tu majonezu možemo razrijediti kiselim vrhnjem ili jogurtom. Salata treba da nekoliko sati odstoji. Lijepo ćemo je garnirati rajčicama, tvrdo kuhanim jajima i zelenim peršunom.
Inačica: za tu salatu možemo već prema godišnjem dobu upotrijebiti bilo kakve mješavine povrća, u prvom redu kuhane šparoge. Možemo joj primiješati također mršave kobasice ili kuhanu šunku.

Šarena salata od povrća

U tu svrhu upotrebljavamo jednako sirove kao i kuhane salate već prema dobi godine. Svrstamo ih prema bojama na veliki stakleni pladanj tako da dobijemo lijepu sliku. Možemo je začiniti marinadom za salatu ili majonezom i ukrasiti tvrdo kuhanim jajima, rajčicama i rotkvicama.

750 g šparoge,
slana voda za kuhanje,
marinada za salatu (vidi str. 200)

Salata od šparoge

Šparoge ogulimo držeći ih tako da im glavice gledaju prema dolje. Sve drvenaste dijelove odstranimo. Stavimo ih u zavrelu slanu vodu, dodamo malo šećera i kuhamo dok šparoga ne omekša. Zatim je stavimo da se ocijedi. Kuha se već prema debljini 25–35 minuta. Kuhanu šparogu stavimo na pladanj, prelijemo je marinadom za salatu i ostavimo da neko vrijeme odstoji.

1 kg šparoge,
vinaigrette-umak (vidi str. 177)

Salata od šparoge s vinaigrette-umakom

Šparogu ogulimo i skuhamo je kako je to navedeno u prijašnjem receptu. Svrstamo je na pladanj, prelijemo vinaigrette-umakom i ostavimo da odstoji.

Švapska salata od krumpira

Sastojine i priredba jednake kao kod salate od krumpira (recept na str. 201). Salatu izmiješamo sa sitno narezanom kobasicom, kiselim krastavcima, a možemo joj dodati i sitno narezanog slanog sleđa.

SALATE KAO GLAVNO JELO

Alzaska salata

1 suhi sleđ,
2 tvrdo kuhana jaja,
1 jabuka, 125 g pečene teletine ili ostaci od pečenja,
1 kuhana cikla, 3 krastavca sa začinima, 1 žlica kapara,
sol, papar, ocat, ulje

Sa suhog sleđa ogulimo kožicu i izvadimo iz njega kosti pa ga sitno narežemo. Tvrdo kuhana jaja narežemo na ploške a oguljene jabuke, ostatke mesa, kuhanu ciklu i krastavac na tanke trake. Izmiješamo sve sastojine i mariniramo ih solju, paprom, octom i uljem. 1–2 sata mora salata odstajati na hladnom.

Firentinska salata

125 g kobasice (mortadele),
125 g ementalera,
¼ celerova gomolja,
1 glavica luka,
sol, papar,
remuladni umak
(vidi str. 176)

Kobasice i sir narežemo na tanke trake pa ih izmiješamo sa sirovim celerom nastruganim na trenici i sitno sasjeckanim lukom. Sve to posolimo i popaprimo, začinimo remuladnim umakom i na 1 sat stavimo na hladno.

Frajburška salata

Sastojine jednake kao kod salate od kobasica

Kobasice ogulimo i narežemo na tanke ploške, svrstamo ih na pladanj i pokrijemo slojem sitno sasjeckanog luka pa prelijemo marinadom za salatu. Možemo je na stol iznijeti i kao predjelo na listovima zelene salate.

Indijska salata od riže

Priredimo salatu upotrijebivši ostatke peradi, kako je to navedeno u receptu za salatu od riže i zbog boljeg okusa dodamo joj tri žličice curryja.

Mesna salata

250 g mesa ili ostataka od kobasice,
2 kisela krastavca,
1 glavica luka,
1 žličica kapara,
1–2 tvrdo kuhana jaja,
fino sasjeckano zelenje,
majoneza s gorušicom
(vidi str. 173)

Meso, ostatke kobasice i kisele krastavce narežemo na tanke trake pa im dodamo fino sasjeckan luk. Možemo im primiješati kapare, sitno narezana tvrdo kuhana jaja i sitno sasjeckano zelenje. Začinimo majonezom i salatu ostavimo da odstoji. Mesnu salatu možemo vrlo mnogostrano upotrijebiti, u prvom redu za punjenje rajčica, krastavaca i zelene paprike.

Milanska salata

200 g špageta, 150 g salame,
3 čvrste rajčice,
1 zelena paprika,
2 kisela krastavca,
1 žlica kapara,
100 g ementalera, 3 žlice ulja
2 žlice octa, papar, sol, luk, gorušica, peršun

Kobasice, rajčice, zelenu salatu, kisele krastavce i sir narežemo na kockice, dodamo kapare i izmiješamo s kuhanim rezancima. Sve to prelijemo oštro začinjenom marinadom za salatu.

Inačica: salati možemo primiješati 100 g pirjanih pečurki. Prije nego što stavimo jelo u zdjelu, premazat ćemo je češnjakom.

Pariska salata od šparoga

1 konzerva šparoga,
250 g rajčica,
3 tvrdo kuhana jaja,
1 glavica luka,
sol, papar,
ocat, ulje, vlasac

Šparoge narežemo na komade dugačke 3 cm, rajčice ogulimo i narežemo na ploške, a jaja grubo sasjeckamo. Luk sitno sasjeckamo. Sve sastojine izmiješamo, mariniramo ih solju, paprom, octom i uljem pa ih pospemo narezanim vlascem. Salata treba pola sata odstajati na hladnom.

Pikantna salata od paprike

500 g zelene paprike,
Za tušenje:
voda izmiješana s maslinovim uljem, i 1 žlicom meda,
125 g kuhane govedine,
3 tvrdo kuhana jaja,
4 rajčice,
4 ploške salame,
sol, papar,
ocat, ulje

Iz zelene paprike izvadimo sjemenje, operemo je i narežemo na tanke trake. Tušimo je 5 minuta u malo vode izmiješane s malo maslinova ulja i jednom žlicom meda a zatim ostavimo da se ohladi. Govedinu narežemo na tanke trake, jaja grubo sasjeckamo, rajčice ogulimo i narežemo na tanke ploške. Izmiješamo sve sastojine, začinimo solju, paprom, octom i s obilno ulja pa ostavimo da 1–2 sata odstoji na hladnom mjestu. Salatu možemo posuti s obilno sasjeckanog luka.

Salata od jaja

6–8 tvrdo kuhanih jaja,
1 krastavac s gorušicom,
2 rajčice
Za marinadu:
3 žlice ulja,
3 žlice octa,
malo soli,
1 žličica gorušice,
1 žlica fino sasjeckanih začina,
vlasac

Ploške tvrdo kuhanih jaja, ploške rajčica i krastavce narezane na kockice položimo sloj po sloj u zdjelu za salatu. Priredimo marinadu i tučemo je vilicom dok se ne zapjeni (ili je tresemo u miješalici). Zatim je prelijemo preko salate i ostavimo je da odstoji. Pospemo je vlascem.
Inačica: umjesto krastavca s gorušicom možemo uzeti kuhani celer ili kolutiće od inćuna.

Salata od kobasica

500 g kobasica,
1 velika glavica luka,
2 žlice ulja,
2 žlice octa,
sol, papar,
gorušica,
nekoliko žlica vode,
tvrdo kuhana jaja,
ploške rajčica

Kobasice ogulimo i narežemo na tanke ploške. Svrstamo ih na pladanj a na njih položimo luk narezan na kolutove. Salatu prelijemo razmućenom, oštro začinjenom marinadom i ostavimo da odstoji. Garniramo je tvrdo kuhanim jajima i ploškama rajčica.

Salata od peradi

250–375 g mršavog mesa od peradi (ostaci kuhane kokoši, pečenog pileta),
250–375 g kuhane šparoge,
1 žličica sasjeckanog zelenja,
majoneza s gorušicom
(vidi str. 173)

Meso od peradi narežemo na tanke trake. Šparogu narežemo na komade dugačke 3 cm i kuhamo je u slanoj vodi dok ne omekša (možemo upotrijebiti i šparogu iz konzerve). Dodamo sasjeckano zelenje i sve izmiješamo s majonezom s gorušicom pa ostavimo da odstoji. Salatu stavimo na stakleni pladanj i garniramo zelenom salatom i rotkvicom ili je u porcijama poslužimo na staklenim tanjurićima.
Američki način: salatu od peradi izmiješamo s ploškama naranči ili kockama ananasa i garniramo je. (Vidi također američku salatu od peradi, str. 180).

Salata od riže

2 šalice kuhane riže,
1 zelena paprika,
2 rajčice,
1 mala konzerva pečurki,
125 g kuhane šunke
ili ostataka od peradi,
2 žlice mladog graška,
malo paprike,
luka po volji,
peršun
Za marinadu:
3–4 žlice ulja,
3 žlice octa,
sol, papar

Iz zelene paprike izvadimo sjemenke, operemo je i narežemo na posve tanke trake. Rajčice narežemo na ploške a pečurke na tanke listiće. Šunku ili ostatke peradi narežemo na tanke trake. Dodamo im grašak, zeleni peršun, malo crvene paprike a eventualno i sitno sasjeckanog luka. Sve sastojine izmiješamo s kuhanom rižom. Razmutimo ulje, sol, ocat i papar i njima začinimo salatu tako da dobije pikantan okus. Inačica: umjesto šunke ili ostataka peradi možemo uzeti morske račiće ili repove slatkovodnih rakova. Umjesto pečurki možemo upotrijebiti šparoge. Tko voli taj okus, može salati dodati banane, naranče, ananas ili crne masline.

Salata od sira

200 g ementalera,
200 g crvene kobasice,
100 g špageta,
1–2 kisela krastavca,
1–2 tvrdo kuhana jaja,
1 glavica luka,
3 žlice ulja,
2 žlice octa,
sol, papar

Sir i kobasice (mesne kobasice) narežemo na posve tanke trake a kuhane špagete na komadiće. Krastavce i tvrdo kuhana jaja također narežemo na sitne ploške i dodamo im fino sasjeckan luk. Sve sastojine izmiješamo, prelijemo marinadom za salatu i stavimo na hladno mjesto da nekoliko sati odstoji.

Salata od sleđa s krumpirom

500 g kuhanog krumpira,
2 namočena slana sleđa,
2 kuhane mrkve,
½ kuhanog gomolja celera,
1 slani krastavac,
2 kisela krastavca,
1–2 jabuke, 2 žlice kuhanog
mladog graška,
1–2 glavice luka, malo juhe,
100 g tušene teletine ili jezika,
4 žlice ulja, 3–4 žlice octa,
malo šećera, papar, sol,
⅛ l vrhnja, 1 žličica gorušice

Slane sleđeve očistimo pa ih na nekoliko sati položimo u mlijeko. To mlijeko zatim procijedimo i izmiješamo s kiselim vrhnjem. Sleđa narežemo na tanke trake, a oguljeni krumpir i ostale sastojine na kockice. Sitno sasjeckan luk izmiješamo sa svim sastojinama i s umakom od mlijeka u kojem se namakao sleđ pa sve to prelijemo vrućom mesnom juhom. Salatu začinimo marinadom, dodamo joj zbog boljeg okusa vrhnje i ostavimo je da dobro odstoji. Umjesto s marinadom možemo salatu začiniti i majonezom. Ukrasujemo je zelenom salatom, tvrdo kuhanim jajima i rajčicama. Salatu možemo obojiti kuhanom ciklom narezanom na kockice.

Salata od tunjevine

1 mala konzerva tunjevine,
1 mala konzerva graha,
2 žlice graška,
2 žlice glavica šparoge,
2 kisela krastavca,
limunov sok,
100 g majoneze,
worcester-umak

Meso tunjevine razlistamo, dodamo mu ocijeđeno povrće iz konzerve i sitno narezane krastavce pa sve to mariniramo limunovim sokom. Sve sastojine izmiješamo s majonezom i zbog boljeg okusa dodamo malo worcester-umaka. Salatu možemo garnirati tvrdo kuhanim jajima, ploškama rajčice i komadićima ananasa.

Sirove i kuhane salate

obuhvaćene su u poglavlju »Salate«, str. 194. Daljnje pikantne salate naći ćete među »Predjelima« na str. 179, 190.

Šarena salata od makarona

250 g makarona,
100 g kuhane mrkve,
100 g kuhanoga mladog graška,
200 g kuhane mršave šunke
ili mršavih ostataka kobasice,
majoneza s gorušicom
(vidi str. 173)
razrijeđena vrhnjem

Kuhane makarone narežemo na komade široke poput prsta. Kuhanu mrkvu narežemo na kockice. Grašak kuhamo dok ne omekša (ili uzmemo grašak iz konzerve), dodamo šunku ili kobasicu narezanu na kockice. Sve sastojine izmiješamo, začinimo majonezom s gorušicom i ostavimo salatu da nekoliko sati odstoji.
Inačica: salati primiješamo kuhanu šparogu narezanu na male komade ili pirjane pečurke. Za promjenu možemo primiješati također sitno narezan ementaler.

Švicarska salata od kobasica

Sastojine kao za salatu
od kobasica,
50 g ementalera

Priređujemo je jednako kao što je to rečeno u receptu za salatu od kobasica. 50 g ementalera narežemo na ploškice i primiješamo salati.

Talijanska salata

250 g kuhanog krumpira,
250 g kuhane šunke i jezika,
2 sardine, 1 kiseli krastavac,
1 kuhana mrkva,
1 žlica mladog graška,
1 jabuka, 1 glavica luka,
malo mesne juhe,
Za marinadu:
5 žlica ulja, 4 žlice octa,
sol, papar, 1 žličica gorušice,
malo šećera,
4 žlice kiselog vrhnja,
4 žlice majoneze

Sve sastojine narežemo na tanke trake ili kockice pa im dodamo sitno sasjeckan luk. Sve to prelijemo vrućom mesnom juhom i začinimo marinadom za salatu. Zbog boljeg okusa dodamo kiselo vrhnje i majonezu pa salatu ostavimo da dobro odstoji. Možemo je umjesto s marinadom začiniti također s majonezom s gorušicom. Ukrasujemo je tvrdo kuhanim jajima i ploškama rajčica.

Waldorf-salata

1 gomolj celera,
500 g jabuka,
100 g svježih oraha
(ili oguljenog badema),
2 žlice limunova soka,
1 žličica šećera

Oguljeni gomolj celera i oguljene jabuke narežemo na tanke trake ili ih naribamo na trenici. Nakapljemo na njih limunova soka i pospemo ih šećerom. Sa svježih oraha ogulimo unutrašnju kožicu pa ih sitno sasjeckamo, odnosno ogulimo badem i njega sasjeckamo. Izmiješamo usitnjeni celer, jabuke i orahe i sve začinimo majonezom pa ostavimo da dobro odstoji.

Jela od povrća

Treba ih pažljivo pripremati

Najveća se vrijednost povrća sastoji u tome što su ona bogata vitaminima i mineralnim solima. Čim smo to spoznali, odmah su nam jasna i pravila po kojima se treba ravnati pri stručnom pripremanju povrća. Moramo uvijek nastojati da povrće kuhamo što kraće, kako bismo što više sačuvali vitamine, mineralne soli i supstancije okusa. Dulje močenje u vodi isto toliko škodi povrću koliko mu škodi predugo kuhanje. Svojim sadržajem staničevine jela od povrća pomažu probavu. Kao prilozi uz jela od mesa, ribe ili jaja bogata bjelančevinama, odnosno uz tjesteninu i krumpir bogate škrobom, daju nam povrća punovrijednu i zdravu hranu. Gdje god je to moguće, trebali bismo jela od povrća radije pripremati tušenjem nego kuhanjem. Treba li povrće skuhati, uzet ćemo malo blago posoljene vode a tekućinu u kojoj se povrće kuhalo, upotrijebit ćemo za zalijevanje jela ili prigotavljanje juha i umaka. Povrće ćemo što češće iznositi na stol sirovo, kao salatu. U tu svrhu prikladne su različite vrste kelja, mrkve, krastavci, korabica, celer, rajčice, špinat i drugo. Povrće treba uvijek upotrijebiti svježe a osim toga mora biti dobre kakvoće.

Konzervirano i duboko smrznuto povrće

Konzerve od povrća nisu, doduše, punovrijedna nadoknada za svježe povrće ali se njima ipak moramo ponekad poslužiti zimi ili u one dane kad inače imamo mnogo posla. Pripremaju se posve jedno-

Tečna jela od špinata: valjčići sa šunkom i sirom na špinatu; nabujak od špinata; palačinke punjene špinatom (recepti na str. 225) →

stavno. Dodamo li im svježe zelenje, lako im možemo povećati vrijednost. Povrće iz konzerve zagrijemo na vrućoj masti bez tekućine. Želimo li da bude malo punije, oprašimo ga brašnom i prilijemo malo tekućine ili mu dodamo kuglicu maslaca. Povrće iz škrinje za duboko smrzavanje treba manje vremena da se dogotovi. Možemo ga još smrznutog staviti u zavrelu vodu ili na vruću mast. Inače ga prigotavljamo jednako kao i svježe povrće.

Što treba upamtiti

- Povrće pažljivo očistimo nožem koji ne rđa i operemo ga kratko ali temeljito. Ne smijemo ga močiti u vodi!
- Mlado korjenasto povrće ne trebamo strugati nožem ili guliti već ga očetkamo u vodi.
- Voda u kojoj se kuhao kelj odnosno zelje koji su dulje vremena ležali na skladištu ne može se koristiti za druga jela.
- Jela s povrćem možemo pojačati brašnom, ali moramo izbjegavati gusti zapržak. Finom povrću dodajemo kuglicu maslaca. (10–20 g maslaca izgnječimo sa 10–20 g brašna i pri kraju prigotavljanja stavimo u povrće, izmiješamo i ostavimo da zavrije.)
- Povrće blago solimo ali smijemo upotrijebiti obilno kuhinjskih začina. U jelo ih stavljamo fino sasjeckane tek kad ga iznosimo na stol.
- Prženo ili prepršeno povrće vrlo je omiljelo u vegetarijanskoj kuhinji. Zbog načina na koji se priređuje, dobiva ono novi zamamni okus. U tu svrhu mogu se dobro upotrijebiti ostaci povrća.
- Za punjeno povrće upotrebljavamo podjednako velike gomolje ili plodove kako bismo postigli da se sve povrće istodobno dogotovi.

Kuhano povrće

Osnovni recept

1 kg povrća,
slana voda
Za zapržak:
40–50 g masnoće
20–40 g brašna,
po volji luka,
¼–½ l juhe od povrća

Povrće očistimo kako to već traži njegova vrsta, operemo ga i usitnimo. Stavimo ga u malo kuhane slane vode, pustimo da polako vrije dalje i ostavimo da se ocijedi. Od masti i brašna ispržimo zapržak pa mu polako prilijevamo tekućinu u kojoj se povrće kuhalo i pri tom neprekidno miješamo pjenjačom. Ostavimo je da (10–15 minuta) vrije i posolimo. Zatim dodamo kuhano povrće.

Tušeno povrće

Osnovni recept

1 kg povrća,
40–50 g masti, luka po volji,
¼–½ l tekućine,
1–2 žlice brašna, sol

Povrće očistimo već prema tome o kakvoj se vrsti radi, operemo ga i usitnimo. Kratko ga pirjamo na vrućoj masti, dolijemo malo tekućine, posolimo i u pokrivenoj posudi pirjamo dalje. Po potrebi možemo tu i tamo doliti još malo tekućine. Neposredno prije nego što je jelo dogotovljeno, možemo ga zaprašiti s 1–2 žlice brašna ili dodati kuglicu maslaca.

← Punjene paprike, punjene rajčice (recepti na str. 230)

Osnovni recept

1 kg povrća,
slana voda za kuhanje,
50–75 g maslaca

Povrće na maslacu

Povrće očistimo već prema tome o kakvoj se vrsti radi, operemo ga i usitnimo. Stavimo ga u malo zavrele slane vode, kuhamo dok ne omekša i ostavimo da se ocijedi. Svrstamo ga na zagrijani pladanj i prelijemo vrućim maslacom. Na kraju ga posolimo.

4 artičoke,
slana voda za kuhanje,
limunov sok

Artičoke

Artičoka je rođakinja čička; uspijeva u Južnoj Evropi. Sladokusci je smatraju delikatesom. Zapravo je samo poslastica i nije baš prikladna da se čovjek njome najede. Vrhove vanjskih listova skratimo nožicama, dlakave niti ili čekinje iščupamo a struk odrežemo nožem. Na sve površine reza odmah nakapljemo malo limunova soka. U plitkom loncu zavremo malo slane vode kojoj smo dodali limunov sok i u njoj tušimo artičoke dok ne omekšaju (otprilike 45 minuta). Gotove su kad se pojedine ljuskice lako mogu odvojiti. Kuhane artičoke svrstamo na pladanj. Uz njih poslužujemo nizozemski umak (str. 168) ili rastopljen maslac. Uz hladne artičoke dobro prija također majoneza ili vinaigrette-umak. Za stolom čupamo ljuskice artičoka jednu po jednu pa donji mesnati dio umačemo u umak i isišemo ga. Najbolje je dno artičoka ili kako ga neki nazivaju srce artičoka. Artičoke jedemo vilicom. Umak se uz svaki pribor za jelo poslužuje u maloj šalici. Srca artičoka možemo puniti bilo kojim nadjevom i prirađivati kao punjeno povrće.

1 kg buće,
75 g slanine,
2 glavice luka,
500 g rajčice,
paprika, peršun, papar, sol

Varivo od buće

Buću (bundevu) operemo, ogulimo, izrežemo joj jezgru i meso narežemo na kocke. Kratko ih pržimo na sitno narezanoj slanini i luku pa dodamo sitno narezane rajčice (ako želimo, možemo ih oguliti). Začinimo solju, paprom pa pirjamo dok ne omekšaju. Pospemo ga s malo zelenog peršuna. Prigotavlja se otprilike 20 minuta.

2–3 gomolja celera,
limunov sok,
obilno masti za prženje
Za pivsko tijesto:
125 g brašna,
1–2 žumanjka,
1–2 bjelanjka,
1 žlica ulja,
1/8 l piva, sol

Celer pržen u pivskom tijestu

Celer operemo pa ga otprilike 30 minuta kuhamo u slanoj vodi dok ne postane skoro mekan (vodi dodamo malo octa), a zatim ga ostavimo da se ohladi. Ogulimo ga, narežemo na debele ploške i nakapljemo ga malo limunova soka. Od zadanih sastojina izradimo gusto pivsko tijesto pa ploške celera pojedinačno uvaljamo u njega i pržimo ih na vrućoj masnoći dok ne zažute. Moraju u njoj plivati. Celer se iznosi na stol čim je pržen. Uz to poslužujemo zelenu salatu.

2–3 gomolja celera,
slana voda za kuhanje,
limunov sok
Za paniranje:
1 jaje, brašno, mrvice,
obilno masti za prženje

Celerovi odresci

Celer operemo pa ga otprilike 30 minuta kuhamo u slanoj vodi dok gotovo potpuno ne omekša (vodi dodamo malo octa), i ostavimo ga da se malo ohladi. Zatim ga ogulimo, narežemo na ploške debele poput prsta i nakapljemo na njih malo limunova soka. Najprije ih uvaljamo u brašno, zatim u tučeno jaje i u mrvice pa ih pržimo na obilno vruće masnoće dok ne zažute. Prilozi: salata od krumpira, zelena salata.

Tušeni celer

2–3 gomolja celera,
limunov sok,
2 žlice brašna,
50 g maslaca,
1/2 šalice kiselog vrhnja,
1 žličica luka,
1/4 l juhe

Celer operemo, ogulimo, prerežemo popola i narežemo na ploške debele 1/2 cm. Posolimo ih, nakapljemo na njih malo limunova soka i ostavimo da neko vrijeme odstoje. Ploške celera uvaljamo zatim u brašno pa ih s obje strane propečemo na vrućoj masnoći. Istodobno propržimo luk, dodamo vrhnje i pržimo dok ne potamni a zatim prilijemo malo juhe. Ploške celera pirjamo na tihoj vatri uz rub štednjaka dok ne omekšaju. Pirjanje traje 15–20 minuta.

Varivo od celera

2–3 gomolja celera,
slana voda za kuhanje,
50 g maslaca,
40 g brašna,
3/8 l tekućine, limunov sok,
1 žumanjak, vrhnje, sol

Celer operemo, ogulimo i narežemo na tanke trake ili ploškice. Tušimo ga u malo slane vode dok ne omekša (otprilike 20 minuta) i ostavimo da se ocijedi. Od masti i brašna ispržimo svijetli zapržak, prilijemo mu vodu u kojoj se celer kuhao, posolimo i dobro provremo. Zbog boljeg okusa dodamo vrhnje a po volji i limunov sok, legiramo žumanjkom i dodamo celer. Varivo od celera dobro prija uz odreske, kotlete i goveđe pečenje.

Cikorija na maslacu

750 g cikorije,
slana voda za kuhanje,
limunov sok,
75 g maslaca
Po volji:
mrvice

Cikoriju operemo, očistimo, na donjem dijelu izrežemo gorku jezgru u obliku klina. Tušimo je u malo slane vode kojoj smo dodali malo šećera dok ne omekša (otprilike 20–30 minuta) i ostavimo da se dobro ocijedi. Svrstamo je na zagrijani pladanj, nakapljemo na nju malo limunova soka i prelijemo je s obilno vrućeg maslaca (ili je pospemo zlatno-žuto isprženim mrvicama).

Cikorija u nizozemskom umaku

750 g cikorije,
slana voda za kuhanje,
malo šećera,
nizozemski umak
(vidi str. 168)

Cikoriju očistimo, operemo, a gorku jezgru na donjem kraju izrežemo u obliku klina. Tušimo je u malo slane vode kojoj smo dodali nešto šećera dok ne omekša (otprilike 20–30 minuta) i ostavimo da se dobro ocijedi. Gotovu cikoriju svrstamo na zagrijani pladanj i prelijemo nizozemskim umakom. Vodu u kojoj smo kuhali povrće, koristimo za prirađivanje umaka.

Prepržena cikorija

750 g cikorije,
slana voda za kuhanje,
malo šećera, sol,
zelena paprika,
limunov sok,
5 žlica nastruganog sira,
2 žlice mrvica,
pahuljice maslaca

Cikoriju očistimo, operemo i gorku jezgru na donjem dijelu izrežemo u obliku klina. Dopola je skuhamo u zavreloj slanoj vodi kojoj smo dodali malo šećera i ostavimo da se dobro ocijedi. Zatim je svrstamo u oblik za nabujak premazan maslacom, začinimo solju i limunovim sokom, pokrijemo naribanim sirom i na kraju pospemo mrvicama. Odozgo stavimo pahuljice maslaca. Sve to gratiniramo 15–20 minuta u vrućoj pećnici. Prije nego što iznesemo na stol, možemo posuti crvenom paprikom.

Cikorija u ovoju od šunke

750 g cikorije,
slana voda za kuhanje,
malo šećera, gorušica,
za svaki struk cikorije
jedna ploška šunke,
limunov sok
Za umak:
20 g maslaca,
50 g slanine,
1 glavica luka,
1 žlica brašna,
¼ l vode
u kojoj se kuhalo povrće,
2 žlice vrhnja,
2 žlice nastruganog sira, sol

Cikoriju očistimo, operemo, a gorku jezgru na donjem dijelu izrežemo u obliku klina. Dopola je skuhamo u zavreloj slanoj vodi, kojoj smo dodali malo šećera i ostavimo je da se dobro ocijedi. Svaki meko kuhani struk po volji premažemo gorušicom, ovijemo jednom ploškom šunke pa strukove položimo jedan kraj drugoga u oblik za nabujak premazan maslacem. Na to nakapljemo malo limunova soka, prelijemo umakom i pospemo nastruganim sirom. 25 minuta pečemo u vrućoj pećnici. Umak: na vrućem maslacu propržimo kocke slanine i luka, dodamo žlicu brašna pa i nju kratko propržimo. Polako prilijemo vodu u kojoj se cikorija kuhala, umak posolimo i dodamo mu slatkog vrhnja zbog okusa.
Inačica: to jelo možemo posuti nastruganim sirom i mrvicama pa odozgo staviti pahuljice maslaca ali je možemo u vrućoj pećnici peći i bez umaka.

Tušena cikorija (belgijska endivija)

750 g cikorije,
50 g maslaca,
malo šećera,
⅛–¼ l juhe, limunov sok, sol
Po volji:
2 žlice nastruganog sira

Cikoriju očistimo, operemo, na donjem dijelu joj u obliku klina izrežemo gorku jezgru, dulje strukove prerežemo po polovini a male ostavimo čitave. Sa svih strana je kratko propirjamo na vrućem maslacu, pospemo solju i s malo šećera, te dolijemo malo juhe. Tušimo je na maloj vatri dok ne omekša (otprilike 20–30 minuta) i dodamo malo limunova soka. Po volji možemo gotovo jelo posuti nastruganim sirom.

Cvjetača gratinirana

1–2 glave cvjetače,
slana voda za kuhanje,
5 žlica nastruganog sira,
2 žlice mrvica,
pahuljice maslaca

Cvjetaču razdijelimo na ružice, očistimo je i operemo. Stavimo je u zavrelu vodu i kuhamo dok napola ne omekša (otprilike 10 minuta) a zatim je ostavimo da se ocijedi. Poluskuhanu cvjetaču stavimo u vatrostalni oblik premazan maslacom pa je pospemo nastruganim sirom i mrvicama a na vrh položimo pahuljice maslaca. Gratiniramo je 15–20 minuta u vrućoj pećnici.

Cvjetača pržena u vinskom tijestu

1–2 glave cvjetače,
slana voda, vinsko tijesto
(vidi str. 292),
mast za prženje

Cvjetaču razdijelimo na ružice ali ne smiju biti premalene. Operemo je i stavimo u zavrelu slanu vodu; ondje je 10 minuta kuhamo i ostavimo da se ocijedi. Ružice pojedinačno umočimo u vinsko tijesto pa ih na vrućoj masti pržimo dok ne zažute. Na masti moraju plivati. Uz to iznosimo zelenu salatu.

Cvjetača s nizozemskim umakom

1–2 glave cvjetače,
slana voda za kuhanje,
nizozemski umak,
(vidi str. 168)
ili nizozemski umak sa sirom
(vidi str. 168)

Cvjetaču razrežemo na ružice, očistimo je i operemo. Stavimo je u zavrelu slanu vodu i polako kuhamo dok ne omekša (15–20 minuta), oprezno je izvadimo rupičastom žlicom i ostavimo da se ocijedi. Možemo je, uostalom, kuhati čitavu i staviti na zagrijani pladanj. U međuvremenu pripremimo nizozemski umak sa sirom pa ga prelijemo preko cvjetače i odmah je iznesemo na stol. Da bi cvjetača ostala lijepo bijela, dolijemo malo mlijeka u vodu u kojoj se kuha.

Cvjetača s maslacom i mrvicama

1–2 glavice cvjetače,
slana voda za kuhanje,
75–100 g maslaca,
4 žlice mrvica

Cvjetaču očistimo, ali glava treba da ostane čitava. Na 30 minuta stavimo je u slanu vodu da bi iz nje izašla nečistoća, a eventualno i gusjenice. Čitavu nerazdijeljenu glavu stavimo zatim u zavrelu slanu vodu kojoj smo dodali malo mlijeka i polako je kuhamo dok ne omekša (20 minuta) pa je izvadimo rupičastom žlicom. Stavimo je na zagrijan pladanj i pospemo mrvicama prženim na maslacu ili je prelijemo vrućim maslacom.
Inačica: Cvjetaču prelijemo maslacom i pospemo nastruganim parmezanom i zelenim peršunom.

Cvjetača u pećnici

Sastojine kao za varivo
od cvjetače, pržene mrvice
za posipavanje,
nastrugan sir, peršun

Cvjetaču očistimo ali glava treba da ostane čitava. Na 30 minuta stavimo je u slanu vodu da bi iz nje izašla prljavština a eventualno i gusjenice. Čitavu glavu cvjetače stavimo u zavrelu slanu vodu i polako je kuhamo dok ne omekša (otprilike 20 minuta), a zatim je ostavimo da se ocijedi. Od maslaca i brašna ispržimo svijetli zapržak, polako ga prelijemo vodom u kojoj se kuhala cvjetača, posolimo i provremo. Možemo mu zbog bolieg okusa dodati vrhnje i limunov sok, i legirati ga s jajem. Glavu cvjetače položimo u namašten vatrostalan oblik, prelijemo je umakom, pospemo prženim mrvicama i još 15–20 minuta pečemo u pećnici. Prije nego što je iznesemo na stol, pospemo cvjetaču nastruganim sirom i peršunom.

Nabujak od cvjetače

1–2 cvjetače,
slana voda za kuhanje,
100–200 g šunke
Za umak:
20 g maslaca,
20 g brašna,
¼ l vode u kojoj
se kuhala cvjetača, vrhnje,
limunov sok,
1 žumanjak, sol
Po volji:
parmezan

Cvjetaču narežemo na ružice, očistimo je i operemo. Stavimo je u zavrelu slanu vodu, kuhamo je dok dopola ne omekša (otprilike 10 minuta) i ostavimo je da se ocijedi. U oblik za nabujak premazan maslacom stavimo naizmjence u slojevima cvjetaču, šunku narezanu na trake i svijetli umak. Nabujak možemo posuti nastruganim parmezanom. Pečemo ga 15–20 minuta u pećnici.
Umak: od maslaca i brašna ispržimo svijetli zapržak pa mu polako prilijemo vodu u kojoj se kuhala cvjetača, posolimo i provremo. Zbog okusa mu dodamo limunov sok te vrhnje i legiramo ga sa žumanjkom. Umak treba da je dosta gust.
Inačica: Dvije glave cvjetače kuhamo dok upola ne omekšaju pa jednu od njih stavimo u oblik za nabujak premazan maslacom. Drugu razdijelimo na ružice i složimo ih naizmjence sa šunkom i ploškama rajčica oko čitave glave cvjetače. Sve to prelijemo umakom, pospemo nastruganim parmezanom i gratiniramo u vrućoj pećnici. Uz to iznosimo na stol zelenu salatu.

Varivo od cvjetače

1–2 cvjetače,
slana voda za kuhanje
Za zapržak:
50 g maslaca, 40 g brašna,
½ l vode u kojoj
se kuhala cvjetača, sol

Cvjetaču razrežemo na ružice, očistimo, operemo i stavimo u zavrelu slanu vodu pa polako nastavimo kuhanje (15–20 minuta). Od maslaca i brašna ispržimo svijetli zapržak, polako prilijemo vodu u kojoj se cvjetača kuhala, posolimo i provremo. Možemo je začiniti limunovim sokom i vrhnjem, a možemo je legirati sa žumanjkom. Umak prelijemo

Po volji:
vrhnje, limunov sok,
1 žumanjak

preko cvjetače. Da bi imao bolji okus, možemo mu dodati komadić svježeg maslaca.
Inačica: gotovu cvjetaču pospemo mrvicama prženim na maslacu ili na nju stavimo komadić svježeg maslaca.

1 kg gaveza (crnog korijena),
octena voda,
slana voda za kuhanje,
75 g maslaca, sol
Po volji:
limunov sok, peršun

Gavez na maslacu

Gavez priredimo, narežemo ga na komade dugačke poput prsta i skuhamo ih kako je to navedeno u ostalim receptima. Kuhani gavez položimo na zagrijani pladanj. Prelijemo ga s obilno vrućeg maslaca i posolimo. Možemo na njega nakapati limunova soka i posuti ga fino sasjeckanim peršunom.

750 g gaveza, octena voda
Pivsko tijesto:
125 g brašna,
1–2 bjelanjka, 1–2 žumanjka,
1 žlica ulja, 1/8 l piva, sol,
mast za prženje (kokosova mast)

Gavez pržen u pivskom tijestu

Gavez pripremimo kako je to navedeno u prijašnjim receptima i narežemo ga na komade dugačke poput prsta. Stavimo ga u zavrelu vodu i kuhamo dok gotovo omekša pa ga ostavimo da se ocijedi. Od navedenih sastojina priredimo gusto pivsko tijesto. Skuhani gavez uvaljamo, komad po komad, u pivsko tijesto pa ih u vrućoj masnoći pržimo dok ne zažute; pri tom moraju plivati na masti. Čim su sprženi, iznesemo ih na stol. Uz to poslužujemo zelenu salatu.

1 kg gaveza, octena voda,
slana voda za kuhanje,
nizozemski umak
(vidi str. 168)

Gavez u nizozemskom umaku

Priredimo gavez i narežemo ga na komade dugačke poput prsta pa ga skuhamo kako je to navedeno u prijašnjim receptima. Položimo ga na zagrijani pladanj i prelijemo nizozemskim umakom. Recept za pripravljanje nizozemskog umaka naći ćemo na str. 168.

3/4–1 kg gaveza, octena voda,
slana voda za kuhanje,
100–150 g mršave šunke
Za bešamel-umak:
20 g maslaca,
20 g brašna,
1/4 l mlijeka, sol,
parmezan

Nabujak od gaveza

Gavez priredimo, narežemo ga na komade dugačke 3–4 cm i skuhamo kako je to navedeno u prijašnjim receptima. U dobro namašten oblik za nabujak položimo naizmjence gavez, sitno sasjeckanu šunku i bešamel-umak. Na kraju pospemo nastruganim parmezanom pa ga 15–20 minuta pečemo u pećnici dok sir ne potamni. Bešamel-umak: maslac zagrijemo pa na njem svijetlo ispržimo brašno i polako mu prilijemo mlijeko ili pola mlijeka i pola vode u kojoj se kuhao gavez. Posolimo i provremo.

1 kg gavezova korijena
(crni korijen), razrijeđen ocat,
slana voda za kuhanje,
50 g maslaca, 40 g brašna,
1/2 l vode u kojoj
se kuhao gavez, sol
Za poboljšavanje
okusa:
1 žumanjak, limunov sok,
1 komadić svježeg maslaca

Varivo od gaveza

Gavez operemo i ostružemo. Da ne pocrni, odmah ga stavimo u vodu kojoj smo prilili malo octa. Korijenje narežemo na komadiće dugačke 3–4 cm i stavimo ih u zavrelu slanu vodu pa ih otprilike 30 minuta kuhamo dok ne omekšaju. Od maslaca i brašna ispržimo svijetli zapržak, polako mu prilijemo vodu u kojoj se gavez kuhao, posolimo i provremo. Zbog okusa dodamo vrhnje, razmućeni žumanjak i limunov sok. Komadiće gaveza stavimo u umak. Ne smije više vreti. Prije nego što jelo iznesemo na stol, dodamo mu komadić svježeg maslaca.

Ragu od gaveza (vidi str. 189)

Varivo od graha

Varivo od graha priređujemo kao i varivo od leće. Umaku možemo zbog okusa dodati octa a po volji vrhnje i ekstrakt od rajčica.

1 kg mladog graška
s komuškama,
50 g maslaca, sol, peršun

Grašak na maslacu

Očišćeni grašak kuhamo u slanoj vodi dok ne omekša a zatim ga ostavimo da se ocijedi. Prebacimo ga na vrući maslac ili ga prelijemo rastopljenim maslacom. Za grašak iz konzerve: tekućinu odlijemo i grašak izmiješamo na vrućem maslacu.

375 g žutog graška,
1 l vode,
1 glavica luka,
korjenasto povrće,
1 češno češnjaka,
50 g masti ili slanine,
20 g brašna, malo tekućine,
prženi luk, slanina, sol

Kaša od graška – pire od graška

Grašak izljuštimo iz komuški, operemo ga i preko noći namočimo u u hladnoj vodi. Na vatru ga stavimo u istoj vodi u kojoj se namakao pa ga polako kuhamo s lukom i korjenastim povrćem 1–2 sata, a zatim ga protisnemo kroz sito. Od masti i brašna ispržimo srednje tamni zapržak, dodamo pasirani grašak, prilijemo malo vode, posolimo i dobro prokuhamo. Na stol iznesemo s prženim lukom i kockicama slanine.

1 kg mladog graška
u mahunama,
50 g maslaca, malo šećera,
malo tekućine, sol,
po volji žlica brašna
ili kuglica maslaca

Mladi grašak

Očišćeni grašak pirjamo kratko na vrućoj masnoći sa šećerom, dolijemo malo tekućine, posolimo i tušimo 20–30 minuta dok ne omekša. Možemo ga zaprašiti i brašnom ili mu dodati kuglicu maslaca pa ga provreti. Na stol ga iznosimo posutog zelenim peršunom.

1 kg mladog graška
s mahunama,
60–75 g hamburške slanine,
1 mala glavica luka,
1/2 šalice vode ili juhe,
sol, papar, kuglica maslaca,
1 žlica kiselog vrhnja

Mladi grašak s lukom i slaninom

Luk sasjeckan na sitno propržimo zajedno sa suhom slaninom narezanom na kockice. Dodamo grašak izljušten iz komuški, prelijemo juhom ili vodom pa posolimo i popaprimo. Tušimo ga 20–30 minuta. U grašak stavimo kuglicu maslaca i zbog okusa mu dodamo kiselo vrhnje. Možemo ga začiniti i worcester-umakom.

1 veliki korijen hrena,
60 g maslaca,
30 g brašna ili
3 žlice mrvica,
1/4 l mlijeka ili mesne juhe,
1 žličica šećera,
1/2 šalice slatkog vrhnja, sol

Varivo od hrena

Hren ostružemo i naribamo. Kratko ga pirjamo na vrućem maslacu, dodamo brašno i mrvice, dobro propirjamo i polagano dolijevamo tekućinu. Ostavimo da 15 minuta kuha pa mu zbog boljeg okusa dodamo slatko vrhnje. Kuhamo li ga dulje, hren izgubi svoj oštar okus. Izgubi li taj okus potpuno, možemo si pomoći tako da dodamo malo sirovog nastruganog hrena. Dobro prija uz kuhanu govedinu.

1 kg kineskog kelja,
40 g masnoće,
60 g slanine,
½ glavice luka, malo juhe,
1 žlica brašna, sol, muškat

Kineski kelj

Uvele listove odstranimo. Kelj razrežemo po duljini, izrežemo stručak i kelj operemo. Narežemo ga na tanke trake. Na vrućoj masnoći propržimo slaninu narezanu na kockice i sitno narezan luk, dodamo ocijeđeni kineski kelj i propržimo ga. Prilijemo malo vruće juhe i tušimo 20–25 minuta dok ne omekša. Dodamo malo razmućenog brašna da jelo bude gušće i začinimo solju i muškatom.

Sastojine kao
za kovrčavo zelje
(vidi str. 227)

Zimski kelj

Glavicu zimskog kelja odrežemo sa stručka i operemo je. Inače se priređuje jednako kao kovrčavo zelje. Vidi recept na str. 227, samo što ga nećemo zaliti vodom u kojoj se kuhao.

1 kg kestena,
60 g maslaca,
1 žlica šećera,
1 šalica vode ili vina,
malo soli

Varivo od kestenja

Kestenove najprije ogulimo. Urežemo ih ukriž, svrstamo na lim, stavimo u vruću pećnicu i pržimo sve dotle dok se ljuske ne uzmognu skinuti. Ako se gorka smeđa kožica ne da skinuti zajedno s vanjskom ljuskom, moramo još vruće kestenje politi zavrelom vodom i pažljivo mu oguliti kožicu. Šećer propržimo na vrućoj masnoći, dodamo kestenje pa ga pržimo, nekoliko puta ga promiješavši, dok ne postane staklastosmeđe. Prelijemo ga s malo vode ili vina, posolimo pa ga na tihoj vatri u pokrivenoj posudi tušimo otprilike 45 minuta dok ne omekša. Od vremena do vremena moramo kestenje promiješati.

750 g komorača,
slana voda za kuhanje,
75 g maslaca

Komorač na maslacu

Komorač očistimo i operemo (kako je to navedeno u receptu za tušeni komorač, str. 217). Gomolje prerežemo popola i kuhamo ih u slanoj vodi dok ne omekšaju a zatim ih ostavimo da se ocijede. Svrstamo ih na zagrijani pladanj i prelijemo vrućim maslacom (ili ih pospemo propršenim mrvicama).

750 g komorača,
slana voda za tušenje,
3 žlice ulja, limunov sok, sol
Za umak:
50 g maslaca,
½ glavice luka,
1 žlica ekstrakta od rajčice,
100 g kosanog mesa

Komorač na talijanski način

Komorač očistimo i operemo kako je navedeno u prijašnjim receptima. Gomolje razrežemo po duljini na ploške debele 3 cm pa ih u malo slane vode tušimo otprilike 10–15 minuta dok ne omekšaju. Posolimo ih, nakapljemo na njih malo limunova soka i ostavimo ih da odstoje. Svrstamo ih na zagrijani pladanj, prelijemo umakom i pospemo sitno sasjeckanim zelenjem komorača. Umak: sitno sasjeckan luk i kosano meso propržimo na vrućem maslacu, prilijemo malo vode u kojoj se kuhao komorač, dodamo ekstrakt od rajčice i kuhamo 15 minuta dok umak ne postane gust.

750 g komorača,
slana voda za kuhanje,
5 žlica naribanog sira,
2 žlice mrvica,
pahuljice maslaca

Prepržen komorač

Komorač očistimo i operemo kako je to rečeno već u prijašnjim receptima. Gomolje razrežemo popola i kuhamo ih u slanoj vodi dok ne omekšaju a zatim ih ostavimo da se ocijede. Svrstamo ih u oblik za nabujak premazan maslacom, pospemo nastruganim sirom i mrvicama, a odozgo stavimo pahuljice maslaca. Zatim ga 15–20 minuta gratiniramo u vrućoj pećnici.

750 g komorača,
50 g maslaca, sol, papar,
¼ l juhe, limunov sok

Tušeni komorač

S komorača skinemo tvrde vanjske zelene listove; koristimo samo debele mesnate unutrašnje listove. Gomolje s kojih smo skinuli vanjske listove operemo i razrežemo po dužini. Kratko ih pirjamo na vrućem maslacu, posolimo, popaprimo, prelijemo juhom i tušimo na tihoj vatri u pokrivenoj posudi dok ne omekšaju. Možemo im zbog okusa dodati malo limunova soka. Prigotavljaju se otprilike 30 minuta. Okus komorača je sličan okusu aniša. U Italiji ga vrlo rado jedu.

Korabica

Korabicu priređujemo jednako kao teltovske repice ili ih priređujemo sa zaprškom.

4 mlade korabice,
50 g maslaca,
¼–⅜ l tekućine,
1 žlica brašna
ili kuglica maslaca,
peršun, sol

Tušena korabica

S korabice odrežemo nježno mlado lišće i fino ga sasjeckamo. Korabicu ogulimo i narežemo na trenici pa je kratko pirjamo na vrućoj masnoći zajedno sa sitno narezanim lišćem, dolijemo malo tekućine, posolimo i tušimo dok ne omekša. Pri tušenju možemo korabicu oprašiti žlicom brašna ili joj dodati kuglicu maslaca. Priređuje se: 30 minuta.

4 korabice,
slana voda za kuhanje
Za zapržak:
50 g masnoće,
40 g brašna,
⅜ l vode u kojoj
se kuhalo povrće,
1 žlica vrhnja, peršun,
muškat, sol

Varivo od korabice

S korabice odrežemo nježno mlado lišće. Korabicu ogulimo, narežemo na ploške ili je naribamo na trenici, stavimo u zavrelu slanu vodu i kuhamo (20–30 minuta) dok ne omekša, a zatim je ocijedimo. Odrezane listove kuhamo posebno dok ne omekšaju i sitno ih sasjeckamo. Od masnoće i brašna ispržimo osrednje tamni zapržak, polako mu prilijemo vodu u kojoj se kuhalo povrće, posolimo i dobro provremo. Začinimo vrhnjem, muškatom i peršunom. Dodamo korabicu i zelenje pa još jednom provremo.

Fini mladi klipovi
kukuruza,
voda zu kuhanje,
1 žličica šećera, maslac, sol

Kukuruz u klipu

S mladih mliječnih klipova kukuruza skinemo listove a donju peteljku odrežemo. Klipove stavimo u zavrelu vodu kojoj smo dodali malo šećera. Kuhamo ih 10–15 minuta dok ne omekšaju, a zatim ih ocijedimo. Jedemo ih držeći u ruci. Blago ih posolimo, premažemo svježim maslacom i glođemo.

1 kg krastavaca, 40 g masnoće, 1 žličica luka, 2 rajčice, 1 žlica brašna ili kuglica maslaca, ½ šalice vrhnja, malo šećera, 1 žlica nastruganog sira, limunov sok, kopar, peršun, sol

Pirjani krastavci

Krastavce ogulimo pa ih po dužini prerežemo popola, izvadimo sjemenke i krastavce narežemo na komadiće debele poput malog prsta. Pirjamo ih na vrućoj masnoći (slanina) sa sitno sasjeckanim lukom, dodamo sitno narezanu rajčicu, posolimo i otprilike 20 minuta pirjamo dalje na tihoj vatri dok se krastavci ne smekšaju. Dodamo im malo brašna ili kuglicu maslaca i začinimo ih vrhnjem, šećerom i sitno sasjeckanim koprom. Možemo ih posuti i nastruganim sirom.

375 g leće, 1 l vode, korjenasto povrće, 1 česno češnjaka, 50 g masnoće ili slanine, 20 g brašna, juha od leće za prelijevanje, 2 žlice octa, papar, sol, luk

Varivo od leće

Leću očistimo pa je preko noći namočimo u hladnoj vodi. Zatim je zajedno s vodom u kojoj smo je namakali, stavimo na štednjak i polako kuhamo dok ne omekša (1–2 sata). U nju dolazi korjenasto povrće ili jedno česno češnjaka. Od masnoće (slanine) i brašna ispržimo zapržak taman poput leće. Zalijemo ga tekućinom u kojoj se leća kuhala i dobro provremo stalno miješajući. Začinimo solju, octom i paprom. Proklijala leća se brže skuha. Moramo se ravnati prema podacima otisnutim na ambalaži.

Sitne glavice luka (lučice), 40 g maslaca, 1 žličica šećera, malo mesne juhe

Glazirani luk

Luk za taj recept treba da je posve sitan, ne mnogo veći od trešnje. Maslac zagrijemo, dodamo žličicu šećera pa na njemu propržimo oguljene lučice neprekidno miješajući dok lučice ne postanu svijetlosmeđe. Prilijemo im posve malo mesne juhe pa lučice polako pirjamo na tihoj vatri dok ne zadobiju smeđi sjaj od tamnog temeljca sličnog sirupu. Tople glazirane lučice koristimo kao primamljivu garnituru za pladnjeve s mesom ili povrćem.

500 g krupnog luka, slana voda, kriške bijelog kruha, ½ šalice nastruganog parmezana, ½ šalice mlijeka, 1 jaje, malo soli, pahuljice maslaca, paprika

Prepečeni luk

Oguljeni luk kuhamo u slanoj vodi dok gotovo potpuno ne omekša. Oblik za nabujak dobro premažemo maslacom i obložimo prženim kriškama bijelog kruha. Na njih stavimo glavice luka prerezane popola tako da ploština reza gleda prema dolje. Luk pospemo nastruganim parmezanom i prelijemo mješavinom jaja i mlijeka (mlijeko razmutimo s jajem, solju i paprikom). Odozgo stavimo pahuljice maslaca i ponovo pospemo nastruganim sirom. Prepečemo 15–20 minuta u zagrijanoj pećnici na jakoj vatri.

Nekoliko velikih glavica luka, malo mlijeka, brašno za paniranje, masnoća za prženje (ulje, svinjska mast)

Prženi kolutovi luka

Luk ogulimo, narežemo ga na ploške koje ne smiju biti pretanke i razlistamo ih tako da dobijemo kolutove. Oprezno ih jednog za drugim umočimo u mlijeko (kondenzirano mlijeko) a zatim ih uvaljamo u brašno. U žičanoj košarici ih lako stresemo kako bi iz njih ispalo suvišno brašno. Jedan kolut za drugim pržimo na vrućoj masnoći dok ne zažute, ostavimo ih da se ocijede i pospemo solju i paprom. Hrustavo prženi kolutovi delikatni su prilog uz jela od mesa i krumpira.

Varivo od luka

¾ kg sitnog luka, 40 g maslaca, 60 g mršave slanine, 1 žličica šećera, crvena paprika, ⅛ l juhe, ⅛ l kiselog vrhnja, sol, papar
Po volji: 1 žličica škrobnog brašna, limunov sok

Sitno narezanu suhu slaninu propržimo na vrućem maslacu, dodamo joj šećer i oguljeni luk pa je pržimo dalje neprekidno miješajući. Začinimo je solju, paprom i paprikom i prilijemo juhu. Varivo se 15 minuta pirja u pokrivenoj posudi. Dodamo mu kiselo vrhnje i ostavimo ga da se još 15 minuta pirja. Varivu od luka možemo dodati razmućeno škrobno brašno, a zbog okusa limunov sok.

Inačica: varivu od luka dodamo ekstrakt od rajčica ili ga pirjamo zajedno sa svježim rajčicama dok ne omekšaju. Rajčice možemo oguliti.

Mahune s maslacom

750 g mladih mahuna, slana voda, šetrajka, 50–75 g maslaca, sol, peršun, luk

Mlade mahune operemo i očistimo. Tušimo ih u malo slane vode dok ne omekšaju a zatim ih ostavimo da se ocijede. Prelijemo ih rastopljenim maslacom i izmiješamo pa ih posolimo. Možemo im dodati sitno sasjeckan luk i na kraju ih posuti sasjeckanim peršunom. Po volji ih možemo začiniti worcester-umakom.

Mahune pržene na ulju

500 g mladih mahuna, obilno ulja za prženje, sol

Nježne mlade mahune pržimo čitave na ulju tako da plivaju na njemu. Prže se otprilike 8–10 minuta. Zatim ih ostavimo da se ocijede i svrstamo na zagrijan tanjur pa ih pospemo solju. Na stol ih iznosimo kao prilog uz hladna i topla jela od mesa. Možemo ih iznijeti i zajedno s plavim patlidžanima na ulju (vidi recept na str. 221).

Tušene mahune

750 g nježnih zelenih mahuna, 50 g maslaca, ¼ žličice luka, šetrajka, ⅜ l tekućine, sol, papar, peršun
Po volji: 1 žlica brašna ili kuglica maslaca

Nježne mlade mahune operemo, očistimo ih i izlomimo. Propržimo ih na vrućoj masnoći s lukom i šetrajkom i prilijemo malo tekućine. Posolimo ih i popaprimo, 30 minuta tušimo i zbog okusa dodamo malo peršuna. Mahune možemo oprašiti i žlicom brašna i na kraju im dodati kuglicu maslaca.

Za miješano varivo: mahune i mrkve; mahune i zelena paprika; mahune, mrkva i cvjetača.

Varivo od mahuna

750 g mahuna, šetrajka, slana voda za kuhanje, 50 g maslaca, 30 g brašna, 1 žličica luka, ¼–⅜ l vode u kojoj su se kuhale mahune, sol, papar, 1 žlica ulja, peršun

Mahune operemo, očistimo, nalomimo ih ili narežemo. Stavimo ih u malo zavrele vode zajedno sa šetrajkom, kuhamo dok ne omekšaju (20 do 30 minuta) i ostavimo ih da se ocijede. Od masnoće, brašna i luka ispržimo osrednje tamni zapržak, polako mu prilijemo vodu u kojoj se kuhao komorač, posolimo i dobro provremo. Na zapržak stavimo mahune pa im zbog okusa dodamo papar, ocat i peršun. Umjesto šetrajkom možemo mahune začiniti i mažuranom.

750 g mrkve,
60 g maslaca, malo šećera,
1/4–3/8 l tekućine, sol,
1 žlica brašna
Po volji:
peršun

Mrkve

Mrkve operemo, ostružemo, ponovo operemo i narežemo ih na kocke ili ploške. Možemo ih narezati i na trenici. Kratko ih propirjamo na vrućoj masti s malo šećera, dolijemo malo tekućine, posolimo, pa ih 30–60 minuta pirjamo često dolijevajući tekućinu dok ne omekšaju. Po volji ih možemo zaprašiti brašnom i još jednom dobro provreti, dosoliti i posuti sitno sasjeckanim zelenim peršunom. Mlade mrkve su brzo gotove, a starije trebaju dulje vremena.

500 g mrkve,
250 g mladog graška (očišćenog),
ostale sastojine jednake kao one propisane u receptu za mrkve

Mrkve s graškom

Mrkve priredimo kao što je navedeno u receptu za »mrkve«. Grašak izljuštimo iz komušaka. Oba povrća pirjamo na vrućoj masti s malo šećera, dolijemo malo tekućine, posolimo i dogotovimo kao što je to rečeno u receptu za mrkve. Po volji možemo grašak i mrkvu dogotoviti odvojeno. Grašak ćemo u tom slučaju položiti u obliku vijenca na pladanj oko mrkvi i tako ih iznijeti na stol.

750 g mladih mrkvica,
50 g maslaca,
1/4 l juhe ili vode,
malo šećera, malo soli,
peršun

Mlade mrkvice

Mlade mrkvice su finijeg okusa od starijih. Nježne mlade mrkvice ne stružemo i ne gulimo već ih samo očetkamo pod tekućom vodom. Manje mrkvice ostavljamo čitave a veće narežemo na ploške. Kratko ih pirjamo na vrućem maslacu, dolijemo juhu ili vodu, posolimo i tušimo otprilike 30 minuta. Pospemo ih peršunom.
Inačica: čitave mrkvice možemo tušiti s malo soli i šećera u vodi dok ne omekšaju, svrstati ih na pladanj i preliti vrućim maslacom kao šparoge. Male mrkvice tušene čitave predstavljaju lijepu garnituru za pladnjeve s mesom.

(vidi str. 265)

Paprika u loncu

1 kg zelene paprike,
5 žlica ulja,
1 žličica luka,
1 česno češnjaka,
malo šećera, sol, papar

Tušena zelena paprika

Iz paprika izvadimo sjemenke; prerežemo paprike popola. Na vrućem ulju kratko pirjamo sitno sasjeckan luk i zdrobljeno česno češnjaka, dodamo zelenu papriku pa je začinimo solju, paprom i šećerom. Otprilike 15 minuta polako je tušimo na tihoj vatri dok ne omekša. Tako pripremljena paprika služi kao prilog uz jela od mesa i ribe, rižu i pire od krumpira.

750 g zelene paprike,
500 g rajčice,
po volji 500 g krastavaca,
5 žlica ulja,
1 glavica luka,
1 česno češnjaka,
1 žlica kiselog vrhnja,
1 žlica brašna,
majčina dušica, papar, sol

Varivo od paprike i rajčica

Iz zelene paprike izvadimo sjemenke i narežemo je na trake. Rajčice ogulimo i narežemo na ploške, a ogulimo i krastavce pa i njih narežemo na ploške. Na vrućem ulju propirjamo luk i zdrobljeno česno češnjaka zajedno sa sitno narezanim paprikama. Dodamo sitno narezane rajčice, a možemo dodati i krastavce. Začinimo solju, paprom i majčinom dušicom pa pirjamo otprilike 20 minuta. Brašno razmutimo s kiselim vrhnjem i dodamo paprikama pa sve još jednom provremo.

Plavi patlidžani

Domovina plavih patlidžana je Sredozemlje. Najbolje prijaju ako su prženi na masti ili ulju. Možemo ih, uostalom, također puniti i pirjati kao punjene krastavce (recept na str. 230). Sitno narezane patlidžane možemo prirediti kao gljive u umaku s vrhnjem (recept na str. 234).

Plavi patlidžani na ulju

Za taj način pripremanja prikladni su u prvom redu nježni, ne predebeli patlidžani. Njih ćemo neoguljene narezati na posve tanke ploške i pržiti s obje strane na ulju, otprilike 8–10 minuta dok ne postanu hrustavi i smeđi. Na ulju moraju plivati. Ostavimo ih da se ocijede i svrstamo na zagrijanom pladnju pa ih pospemo finom solju. Te ploške patlidžana, ispržene hrustavo kao pommes frites, iznosimo na stol kao predjelo s jogurtom. Jogurt možemo začiniti češnjakom i posuti vlascem. Pržene ploške plavih patlidžana su, uostalom, podjednako prikladne kao prilog uz topla i hladna jela od mesa, uz kuhanu šunku i drugo.

500 g plavih patlidžana,
sol, papar, limunov sok,
brašno za paniranje,
ulje za prženje

Prženi plavi patlidžani

Plave patlidžane ogulimo, narežemo ih na ploške široke 1/2 cm, pospemo solju i paprom i nakapljemo na njih malo limunova soka. Zatim ih uvaljamo u brašno pa ih s obje strane pržimo na obilno vrućeg ulja. Pržene plave patlidžane moramo odmah iznijeti na stol jer inače brzo omekšaju i postanu neugledni.
Panirani plavi patldžani: ploške plavih patlidžana možemo panirati u brašnu, jajetu i mrvicama pa ih pržiti kao bečke odreske. Jedemo ih uz meso i rižu. U južnim zemljama vole ih pripremati kao predjelo. Uz njih se pije jaka rakija.

1 kg poriluka,
slana voda za kuhanje,
75 g maslaca
Po volji:
2 žlice nastruganog sira

Poriluk na maslacu

Mladi poriluk očistimo, odstranimo sve zelene dijelove i vrlo ga pažljivo operemo (debele strukove prerežemo popola), strukove svežemo u svežnjiće i stavimo ih u zavrelu slanu vodu pa ih kuhamo dok ne omekšaju (otprilike 20 minuta). Svežnjiće razvežemo i poriluk ostavimo da se ocijedi. Svrstamo ga na zagrijani pladanj i obilno prelijemo vrućim maslacom a možemo ga posuti i nastruganim sirom.

750 g poriluka,
slana voda za kuhanje,
za svaki struk poriluka
1 tanka ploška šunke
Za umak:
20 g maslaca,
20 g brašna,
1/4 l vode u kojoj se kuhao poriluk,
sol, muškat,
2 žlice vrhnja,
nastrugan sir za posipavanje

Poriluk u ovoju od šunke

Poriluk očistimo, izrežemo iz njega sve zelene dijelove, vrlo ga pažljivo operemo (debele strukove prorežemo po polovini), i svežemo ih u svežnjiće. Stavimo ih u zavrelu slanu vodu i dopola kuhamo (otprilike 10 minuta), svežnjiće razvežemo i poriluk ostavimo da se ocijedi. Svaki struk ovijemo pločkom šunke pa ih svrstamo u oblik premazan maslacom. Prelijemo ih umakom i pospemo nastruganim sirom. Na kraju ih 20 minuta gratiniramo u vrućoj pećnici. Umak: od masnoće i brašna ispržimo svijetli zapržak, polako mu prilijemo vodu u kojoj se kuhao poriluk, posolimo ga, provremo i zbog okusa dodamo vrhnje i muškat.

Poriluk s rajčicama

1 kg poriluka,
100 g slanine,
1 žlica brašna,
1 žlica ekstrakta od rajčice,
1/4 l tekućine, malo šećera,
3 žlice vrhnja, sol

Poriluk očistimo, izrežemo sve zelene dijelove, vrlo pažljivo ga operemo i narežemo na komade dugačke poput prsta. Kratko ga pirjamo na vrućoj slanini narezanoj na kockice, pospemo brašnom, dodamo ekstrakt od rajčice i prilijemo tekućinu. Začinimo solju i šećerom. Pirjamo ga dok ne omekša (otprilike 20 minuta) i začinimo ga vrhnjem.

Prepržen poriluk

1 kg poriluka,
slana voda za kuhanje, sol,
3–5 žlica nastruganog sira,
2 žlice mrvica,
pahuljice maslaca

Poriluk očistimo, odrežemo sve zelene dijelove i vrlo ga pažljivo operemo (debele strukove prorežemo popola), pa ga narežemo na komade dugačke poput prsta. Stavimo ga u zavrelu slanu vodu i kuhamo dok ne postane mekan (otprilike 10 minuta) pa ga ostavimo da se ocijedi. Zatim ga svrstamo u oblik za nabujak premazan maslacom, posolimo, pospemo nastruganim sirom i naposljetku mrvicama pa odozgo položimo pahuljice maslaca. Na kraju ga još 15–20 minuta gratiniramo u vrućoj pećnici (dok se na siru ne stvori kora).

Prženi poriluk

750 g poriluka,
slana voda za kuhanje,
za svaki struk poriluka
2 ploške nježne šunke
Za paniranje:
brašno,
1 jaje, mrvice,
mast za prženje

Poriluk očistimo, odrežemo sve zelene dijelove i vrlo pažljivo ga operemo, svaki struk razrežemo na dva podjednako velika dijela. Možemo ga svezati u svežnjiće. Stavimo ih u zavrelu slanu vodu i oprezno dopola skuhamo (otprilike 10 minuta) pa ostavimo da se dobro ocijede. Svaki struk ovijemo ploškom šunke, uvaljamo ih u brašno, jaja i mrvice pa ih na vrućoj masti pržimo dok ne zažute; u masti moraju plivati. Uz to iznosimo bešamel-umak.

Tušeni poriluk

1 kg poriluka,
50 g masnoće,
1/4 l tekućine, sol,
kuglice maslaca
ili jedna žlica brašna,
2 žlice vrhnja,
muškat, vino,
worcester-umak

Poriluk očistimo, odstranimo sve zelene dijelove i vrlo ga pažljivo operemo. Debele strukove prorežemo popola pa ih narežemo na komade dugačke poput prsta. Poriluk kratko pirjamo na vrućoj masnoći, posolimo, dolijemo malo tekućine i u pokrivenoj posudi tušimo na tihoj vatri dok ne omekša (otprilike 20 minuta). Možemo mu dodati kuglicu maslaca ili brašno, a zbog boljeg okusa vrhnje, muškat, worcester-umak i vino.

Varivo od poriluka

1 kg poriluka,
slana voda za kuhanje,
50 g masnoće,
30 g brašna,
3/8 l vode
u kojoj se kuhao poriluk,
sol, muškat,
2 žlice vrhnja

Poriluk očistimo, odrežemo sve zelene dijelove i vrlo ga pažljivo operemo. Narežemo ga na ploške debele 2 cm, stavimo ih u zavrelu slanu vodu i kuhamo dok ne omekšaju (otprilike 15 minuta). Od masnoće i brašna ispržimo svijetli zapržak, polako mu prilijemo vodu u kojoj se poriluk kuhao i posolimo ga. Dodamo skuhani poriluk, dobro provremo i dodamo muškat i vrhnje zbog okusa.

Prokulica sa šunkom

Sastojine
kao za tušenu prokulicu,
(vidi recept),
100–150 g kuhane šunke

Priređuje se kao tušena prokulica. Šunku narežemo na tanke trake pa je primiješamo varivu prije nego što ga iznesemo na stol.

Nabujak od prokulice

750 g prokulice,
slana voda za kuhanje,
100–200 g šunke
Po volji:
250 g rajčica
Za bešamel-umak:
20 g maslaca,
20 g brašna,
1/4 l mlijeka, sol,
parmezan za posipavanje

Prokulice očistimo, operemo, stavimo ih u zavrelu slanu vodu i kuhamo dok dopola ne omekšaju (otprilike 10 minuta) a zatim ih ocijedimo. U oblik za nabujak premazan maslacom stavimo u slojevima naizmjence prokulicu, sitno sasjeckanu šunku i bešamel-umak. Među njih možemo staviti i ploške oguljene rajčice. Naposljetku sve pospemo nastruganim parmezanom i nabujak pečemo 15–20 minuta u pećnici. Bešamel-umak: od maslaca i brašna ispržimo svijetli umak pa mu polako prilijemo mlijeko (ili polovinu mlijeka a polovinu vode u kojoj se kuhala prokulica). Posolimo i još jednom provremo.

Prokulica na maslacu

750 g prokulice,
slana voda za kuhanje,
50–75 g maslaca
Po volji:
2 žlice nastruganog sira

Mlade prokulice očistimo, operemo, stavimo ih u zavrelu vodu i kuhamo dok ne omekšaju (otprilike 20 minuta) pa ih istresemo na sito da se ocijede. Svrstamo ih na zagrijani pladanj, prelijemo s obilno vrućeg maslaca, a možemo ih posuti i nastruganim sirom.

Prepečena prokulica

750 g prokulice,
slana voda za kuhanje,
100 g slanine
narezane na kocke,
250 g rajčice, sol,
3–5 žlica nastruganog sira,
2 žlice mrvica,
pahuljice maslaca

Prokulice očistimo, operemo, stavimo ih u zavrelu slanu vodu i kuhamo dok dopola ne omekšaju (otprilike 10 minuta) pa ih ostavimo da se ocijede. U oblik premazan maslacom stavimo suhu slaninu narezanu na kockice (ili šunku narezanu na kockice), a odozgo skuhanu prokulicu. Možemo ih pokriti i ploškama oguljenih rajčica. Posolimo ih, pospemo nastruganim sirom i naposljetku mrvicama, a na vrh stavimo pahuljice maslaca. Na kraju ih 15–20 minuta gratiniramo u vrućoj pećnici.

Tušena prokulica

750 g prokulice, 50 g maslaca,
1/4–3/8 l tekućine, sol
Po volji:
kuglica maslaca
ili žlica brašna, muškat
worcester-umak

Prokulicu očistimo i operemo pa je mokru stavimo na vrući maslac, kratko pirjamo, dolijemo malo tekućine, posolimo i tušimo dok ne omekša (otprilike 20 minuta). Možemo joj dodati kuglicu maslaca i razmućeno brašno.

Varivo od prokulice

750 g prokulice,
slana voda za kuhanje,
40 g masnoće,
30 g brašna,
3/8 l vode
u kojoj se kuhala prokulica
sol, muškat

Prokulicu očistimo, operemo i stavimo u zavrelu slanu vodu pa je kuhamo dok ne omekša (otprilike 20 minuta) i ostavimo je da se ocijedi. Od masnoće i brašna priredimo svijetli zapržak, prilijemo vodu u kojoj se kuhala prokulica, posolimo je, provremo i dodamo malo muškata zbog okusa. Umak prelijemo preko prokulice.

Pirjane rajčice

(prikladne za garniranje)

500 g čvrstih rajčica,
40 g maslaca, sol,
pahuljice maslaca,
nastrugan parmezan

Maslac rastopimo u plitkom loncu. Ogulimo rajčice, stavimo jednu kraj druge u lonac, malo ih posolimo, pokrijemo i tušimo otprilike 10 minuta na tihoj vatri. Rajčice se ne smiju raspasti. Odozgo položimo pahuljice maslaca a rajčice možemo posuti i nastruganim sirom. Za garniranje su prikladne i rajčice pržene u grilu (vidi recept na str. 151).

1–1,5 kg šparoge,
(najbolje kakvoće),
slana voda za kuhanje,
malo šećera

Kuhane šparoge

Šparoge operemo, ogulimo ih od glavice prema dolje, odrežemo sve drvenaste dijelove, strukove skratimo tako da svi ostanu podjednako dugački i svežemo ih u svežnjiće. Stavimo ih u zavrelu slanu vodu, dodamo malo šećera i kuhamo dok ne omekšaju (otprilike 20–30 minuta). Svežnjiće razvežemo a šparoge ostavimo da se ocijede. Položimo ih na zagrijan pladanj i na stol iznesemo s rastopljenim maslacom. Omiljeli prilozi uz šparoge: pršut, kuhana šunka, odresci, kotleti, kajgana, omlet, mladi krumpir.

1 kg šparoge,
slana voda za kuhanje,
malo šećera,
100–200 g šunke
Za umak:
30 g maslaca, 20 g brašna,
¼ l vode u kojoj su se
kuhale šparoge, vrhnje,
limunov sok,
1 žumanjak,
po volji malo parmezana,
sol

Nabujak od šparoge

Šparoge operemo, ogulimo, odstranimo drvenaste dijelove i narežemo ih na komade dugačke poput prsta. Stavimo ih u zavrelu slanu vodu, dodamo malo šećera i kuhamo dok upola ne omekšaju. U posudu premazanu maslacom stavimo naizmjence šparogu, šunku narezanu na trake i svijetli umak. Možemo ih posuti nastruganim parmezanom. Zatim ih 15–20 minuta gratiniramo u pećnici. Umak: od maslaca i brašna ispržimo svijetli zapržak polako mu prilijemo vodu u kojoj su se kuhale šparoge, posolimo i prokuhamo. Zbog okusa dodamo limunov sok i vrhnje, a zatim legiramo sa žumanjkom. Umjesto umaka možemo šparoge preliti mješavinom mlijeka i jaja.

1 kg šparoge, slana voda,
4 jaja, malo mlijeka,
50 g nastruganog sira, sol

Šparoge s jajčanim mlijekom

Šparoge pripremimo i kuhamo kao što je to navedeno u prijašnjim receptima, ali ih narežemo na komadiće i ostavimo da se ocijede. Kuhanu šparogu stavimo u oblik premazan masnoćom i posut mrvicama. Jaja razmutimo s mlijekom i solju pa tom mješavinom prelijemo šparoge i pospemo ih nastruganim sirom. Jelo kratko prepečemo u vrućoj pećnici dok jajčano mlijeko ne stegne. Uz to iznosimo na stol salatu glavaticu.

1 kg kuhanih šparoga,
nizozemski umak
(vidi str. 168)

Šparoge u nizozemskom umaku

Šparoge očistimo i kuhamo ih dok ne omekšaju kako je to navedeno u receptu za kuhanje šparoga. Položimo ih na zagrijan pladanj, prelijemo nizozemskim umakom, a ostatak umaka iznesemo na stol u čunjiću. Vodu u kojoj se šparoga kuhala upotrebljavamo za prilijevanje umaka. Uz šparoge možemo iznijeti na stol i pravi »sauce hollandaise« (vidi str. 172).

1 kg šparoge,
slana voda za kuhanje,
malo šećera, 50 g maslaca,
40 g brašna, ½ l vode
u kojoj su se
kuhale šparoge, sol
Za poboljšanje
okusa: vrhnje,
1 žumanjak, limunov sok,
1 komadić svježeg maslaca

Varivo od šparoge

Šparoge operemo, ogulimo ih od glavice prema dolje, odrežemo drvenaste dijelove i šparoge narežemo na komade, dugačke 3–4 cm. Stavimo ih u zavrelu slanu vodu, dodamo malo šećera i kuhamo dok ne omekšaju (otprilike 20–30 minuta). Od maslaca i brašna ispržimo svijetli zapržak, polako mu prilijemo vodu u kojoj su se kuhale šparoge, posolimo i provremo. Zbog okusa dodamo vrhnje, razmućen žumanjak i limunov sok, pa u umak stavimo komadiće šparoge. Vreti više ne smiju. Prije nego što jelo poslužimo dodamo mu malo svježeg maslaca.

1 kg špinata,
1 šalica slane vode za kuhanje
Za zapržak:
50 g masnoće,
30 g brašna, luk, sol,
¼ l vode
u kojoj se kuhalo povrće,
1 šalica mlijeka ili vrhnja,
muškat

Kuhani špinat

Špinat očistimo, nekoliko puta ga operemo i stavimo u malo zavrele vode. Ostavimo ga da neko vrijeme kuha dok ne omekša a zatim ga prebacimo na cjedilo da se ocijedi. Protjeramo ga kroz aparat za mljevenje mesa ili ga grubo sasjeckamo. Od masti, brašna i luka ispržimo osrednje tamni zapržak, dodamo špinat i 5–10 minuta pirjamo. Polako dolijevamo vodu u kojoj se kuhalo povrće, posolimo i još jednom zavremo. Zbog okusa možemo dodati mlijeko ili vrhnje te muškat.

Sastojine
kao kod pikantnog špinata
Za umak:
60 g maslaca,
3 žumanjka,
¾ šalice
kondenziranog mlijeka,
100 g nastruganog sira,
4 bjelanjka
Za prženje:
2 meko kuhana jaja,
2–3 glavice luka,
200 g šunke

(slika u boji uz str. 208)

Nabujak od špinata

Špinat tušimo kako je već navedeno. Pripremimo umak: maslac rastopimo u vodenoj kupelji pa ga sa žumanjkom i kondenziranim mlijekom izmiješamo u gusti umak, skinemo ga s vatre i primiješamo mu nastrugani sir. Bjelanjak stučemo u čvrsti snijeg i primiješamo ga umaku. Taj umak izmiješamo s tušenim sasjeckanim špinatom pa ga stavimo u oblik za nabujak premazan maslacom, ukrasimo sa 2 meko kuhana jaja, prerezana po polovini i prepečemo u vrućoj pećnici na osrednjoj vatri. Pečemo ga 25 minuta. Luk narežemo na kolutove pa ga pržimo zajedno sa šunkom narezanom na trake i sve to stavimo na gotov nabujak. Uz to iznosimo bijeli kruh i salatu od rajčica.

Sastojine
jednake kao u receptu
za pikantni špinat
Za palačinke: 6 jaja,
250 g brašna, prstovet soli,
ulje za prženje

(slika u boji uz str. 208)

Palačinke punjene špinatom

Špinat tušimo kako je to zadano u prijašnjim receptima. Od navedenih sastojina pripremimo tijesto za palačinke pa na vrućem ulju spečemo tanke palačinke. Gotove palačinke napunimo vrućim tušenim špinatom i previnemo ih. Prilozi: umak od rajčice, velike ploške kobasica.

1 kg mladog špinata,
50 g maslaca,
1 žlica luka, sol

Pirjani špinat

Mladi špinat očistimo, nekoliko puta ga operemo i ostavimo da se dobro ocijedi. Na vrućem ulju propržimo sitno sasjeckan luk, dodamo špinat i posolimo. Tušimo ga a da pri tom ne dodajemo tekućinu. Nekoliko ga puta preokrenemo žlicom. Nježni mladi špinat gotov je za 5–10 minuta.

1 kg špinata,
1 velika glavica luka,
1 česno češnjaka,
40 g maslaca,
1 sirovi nastrugani krumpir,
sol, papar, muškat, peršun,
limunov sok

Pikantni špinat

Oprani špinat tušimo u njegovu soku, ostavimo ga da se ocijedi i sasjeckamo. Luk, česno češnjaka i peršun sitno sasjeckamo, kratko propržimo na vrućem maslacu, dodamo sasjeckani špinat i izmiješamo s malo vode i jednim sirovim nastruganim krumpirom, pa sve to provremo. Začinimo solju, paprom, muškatom i limunovim sokom.

1 kg špinata,
50 g maslaca,
2 tvrdo kuhana jaja, sol,
2 šalice kuhane riže,
125 g šunke,

Talijanski lonac sa špinatom

Špinat očistimo, nekoliko puta operemo i ostavimo da se ocijedi pa ga prelijemo zavrelom vodom i ostavimo da neko vrijeme odstoji. Prebacimo ga na sito i ostavimo da se ocijedi, pa ga grubo sasjeckamo. Maslac mu-

2 žlice naribanog sira,
4 jaja,
krpice maslaca, muškat

timo dok se ne zapjeni i dodamo mu tvrdo kuhana i sitno sasjeckana jaja, sol i muškat. Zatim im primiješamo zrnato skuhanu rižu sa sitno sasjeckanom šunkom i nastruganim sirom. Oblik za nabujak premažemo maslacom pa ga u slojevima napunimo rižom i špinatom. Kao najgornji sloj dolazi špinat. Odozgo utisnemo u špinat četiri male udubine i za svaku osobu stavimo u njih po jedno sirovo razbijeno jaje. Na nabujak stavimo pahuljice maslaca i gratiniramo ga u vrućoj pećnici.

1 kg mladog špinata,
50–75 g maslaca, sol, luk

Špinat na maslacu

Mladi špinat očistimo i nekoliko puta operemo. Stavimo ga u lonac na rub štednjaka i tušimo ga. Pri tom mu po mogućnosti ne dodajemo vode. Mladi je špinat gotov za 5–10 minuta. Ocijedimo ga i ostavimo da se malo osuši. Listovi mogu ostati čitavi ili ih grubo sasjeckamo. Izmiješamo ga na vrućem maslacu, posolimo i po volji primiješamo fino sasjeckanog luka.

Sastojine
jednake kao kod pikantnog
špinata (vidi recept),
4 ploške kuhane šunke,
4 ploške sira,
1 jaje,
mast za prženje, mrvice

Valjčići od šunke i sira na špinatu

(slika u boji uz str. 208)

Špinat tušimo kako je to navedeno u prijašnjim receptima. Na svaku plošku kuhane šunke stavimo plošku sira, šunku uvinemo, učvrstimo pomoću čačkalice i paniramo u razmućenom jajetu i mrvicama pa valjčiće pečemo na obilno vruće masnoće sve dok se sir ne rastopi, a zatim ih položimo na tušeni špinat. Prilozi: pire od krumpira, salata od rajčica.

750 g bijele repice,
40 g masnoće,
1/4–1/2 l tekućine,
1 žlica brašna
ili kuglica maslaca,
zeleni peršun, sol

Teltovske ili bijele repice

Repice operemo, ogulimo i narežemo na trake. Propirjamo ih na vrućoj masti, prilijemo im malo tekućine, posolimo ih i tušimo dok ne omekšaju pri čemu nekoliko puta moramo priliti tekućinu. Dodamo razmućeno brašno ili kuglicu maslaca i pospemo peršunom. Priređuje se 30 minuta, a starije repice dulje.

1 kg svježeg zelja,
50 g masti (slanine),
1 žličica šećera, luk, kumin,
1/4–1/2 l tekućine,
2 žlice octa,
1–2 žlice brašna, sol

Bijelo ili bavarsko zelje

Svježe zelje operemo, narežemo ga na trenici ili ga fino nasiječemo nožem. Propržimo ga na vrućoj masnoći (slanina, svinjska mast, guščja mast) tako da potamni, dodamo luk, kumin i narezano zelje, kratko vrijeme pirjamo, posolimo, zalijemo i tušimo dok ne omekša. Deset minuta prije nego što je zelje dogotovljeno prilijemo mu malo octa i oprašimo ga brašnom. Priređuje se otprilike 45 minuta.

1 kg crvenog zelja,
50 g masti (svinjske ili guščje),
2–3 jabuke,
1 žlica šećera,
1 žlica luka,
1/4–1/2 l vode,

Crveno zelje

Crveno zelje očistimo, operemo, pa ga narežemo na trenici ili nožem. Na vrućoj masti propirjamo šećer, luk i narezane jabuke. Dodamo crveno zelje i neko vrijeme pirjamo. Prilijemo malo tekućine i dodamo sol, lovorov list i klinčić; 30–45 minuta pirjamo dok zelje ne omekša.

Za to vrijeme prilijemo vruću vodu. Zelje možemo oprašiti brašnom, dodati octa i još jednom dobro provreti. Zbog okusa dodamo brusnice i crno vino. Brusnice daju zelju izvrstan okus. Umjesto njih možemo dodati ribiz ili žele od ribiza, odnosno obilno jabuka. Sa zeljem možemo pirjati šaku kestena. Prije toga ih ogulimo, kako je to opisano u receptu za varivo od kestenja na str. 216.

1 lovorov list,
1–2 klinčića,
3 žlice octa,
1 žlica brašna,
2 žlice brusnica,
1/2 šalice crnog vina, sol

Kiselo zelje

Na vrućoj masti ili slanini pirjamo luk, češnjak i kumin, dodamo razrahljeno zelje, borovice i lovorov list. Pirjamo 10 minuta pa zalijemo vrućom tekućinom i kuhamo otprilike 1 sat. Preporuča se da prije nego što jelo iznesemo na stol, primiješamo kuhanom zelju približno 1/4 sirovog zelja. To ne samo što je zdravo, već osim toga i dobro prija. Sterilizirano kiselo zelje iz konzerve treba kuhati svega nekoliko minuta. Prelijemo ga s malo tekućine. U kiselom zelju možemo istodobno kuhati svježe ili sušeno svinjsko meso. U tom slučaju smanjit ćemo količinu masnoće.

750 g kiselog zelja,
60 g masnoće (svinjske masti,
guščje masti, slanine),
1 glavica luka, češnjak,
1/2 l tekućine, borovice,
1 žličica kumina,
1 lovorov list

Kovrčavo zelje

Kovrčavo zelje očistimo, tvrda rebra izrežemo i zelje operemo. Stavimo ga u zavrelu slanu vodu i kuhamo u nepokrivenoj posudi dok ne omekša (otprilike 25 minuta) pa ga ocijedimo. Na drvenoj ga daski grubo sasjeckamo ili protjeramo kroz aparat za mljevenje mesa. Od masnoće, brašna i luka ispržimo osrednje tamni zapržak, dodamo zelje pa ga pirjamo 5 minuta neprekidno miješajući. Zalijemo ga vodom u kojoj se kuhao kelj, provremo i posolimo. Za grubo isjeckano kovrčavo zelje ne trebamo uzeti brašno već ga pirjamo na masnoći.

1 kg kovrčavog zelja,
slana voda
za kuhanje,
50 g masnoće,
30 g brašna,
po volji luka,
1/4 l vode
u kojoj se kuhao kelj,
muškat

Madžarsko kiselo zelje

Suho meso narežemo na kockice i propržimo ga na vrućoj masti. Dodamo polovinu kiselog zelja pa ga pirjamo zajedno sa zdrobljenim češnom češnjaka, lovorovim listom, klinčićima, zrnima borovice i s malo soli u vlastitom soku na tihoj vatri. Pirjamo ga svega 20–25 minuta. U drugom loncu pržimo luk na vrućoj masti dok ne postane staklast, oprašimo ga brašnom, dodamo vrhnje, ekstrakt od rajčice, papriku, sol i šećer pa dobro izmiješamo. Dodamo drugu polovinu kiselog zelja i u zatvorenoj posudi 15 minuta tušimo. Jela iz oba lonca izmiješamo. Uz to iznosimo na stol okruglice i kašu od krumpira.

750 g kiselog zelja,
50 g svinjske masti,
125 g suhog mesa,
1 lovorov list, 2 klinčića,
3 zrna borovice, češnjak, sol
Za drugi lonac:
40 g svinjske masti,
250 g luka,
1 žlica brašna,
1 žlica kiselog vrhnja,
2 žlice ekstrakta
od rajčica,
1–2 žlice paprike,
malo soli i šećera

Šampanjsko zelje

Kiselo zelje priredimo kako je to navedeno u receptu za kiselo zelje pa ga prelijemo s 1–2 čaše šampanjca ili bijelog vina. Istodobno tušimo nekoliko grozdova grožđa i njima garniramo zelje položeno na pladanj. Takvo zelje vrlo dobro pristaje uz divljač i divlju perad.

750 g kiselog zelja,
voda za kuhanje,
2 glavice luka,
150–200 g sušene
svinjske potrbušine

Šlesko kiselo zelje

Kiselo zelje zavremo u vodi, kuhamo 15 minuta i stavimo na sito da se ocijedi: mora biti posve suho. Luk i suhu svinjetinu narežemo na kocke i pržimo dok ne postane staklasto. Dodamo zelje, kratko ga tušimo i izmiješamo s mesom.

1 kg svježeg zelja, sol,
40 g masnoće (slanine),
1 žličica šećera, 1 glavica luka,
2 jabuke, 1/4 l tekućine,
1 šalica bijelog vina

Vinsko zelje

Zelje pripravimo kako je to navedeno u receptu za bijelo ili bavarsko zelje, ali ga ne začinimo zaprškom. Na kraju mu zbog okusa dodamo malo bijelog vina (možemo doliti također i jabukovaču).

1 kg kiselog zelja,
3/8 l bijelog vina,
100 g svinjske masti,
guščja mast,
1 mala konzerva ananasa

Zelje s ananasom

(uz pernatu divljač)

Kiselo zelje razrahlimo, zavremo ga s vinom i ostavimo da dobar sat vrije. Dok ga kuhamo, dodat ćemo mu od vremena do vremena malo masnoće. Kad bude dogotovljeno, zelje treba da je gotovo suho, ali se mora sjati od masnoće i biti veoma kiselo. Prije nego što ga iznesemo na stol, primiješamo mu sadržaj jedne konzerve narezanog ananasa sa sokom.

Zuchetti (zucchini) – tikvice

Zuchetti su patuljaste tikvice slične krastavcima. Možemo ih prirediti prema različitim receptima za krastavce ili ih iskoristiti za prigotavljanje miješanog variva.

Pirjane tikvice: priređuju se jednako kao i pirjani krastavci (vidi str. 218). Tikvice se, uostalom, brže raskuhaju od krastavaca.

Pržene tikvice: tikvice možemo pržiti jednako kao i plavi patlidžan (vidi str. 221). U tu svrhu se zajedno s korom narežu na ploške.

Punjene tikvice: podjednako velike tikvice prorežemo po duljini i izdubemo ih pa ih napunimo mesnim nadjevom ili mješavinom mljevenog mesa i riže (vidi str. 229). Dogotavljaju se kao punjeni krastavci (str. 230), ali se brže prigotove od krastavca.

1 kg različitog povrća,
60 g masnoće,
1/4–1/2 l tekućine,
1 žlica brašna,
muškat, peršun

Lajpciške svaštice

Za to jelo upotrebljavamo različito mlado povrće, na primjer mrkve, mladi grašak, cvjetaču, mahune, korabicu, šparoge. Povrće očistimo, operemo, pirjamo na vrućoj masnoći (osim cvjetače i šparoge) pa ga zajedno tušimo dok ne omekša (otprilike 30 minuta). Možemo ga oprašiti brašnom i još jednom prokuhati. To se jelo prodaje i kao konzerva a sastoji se od narezane šparoge, graška, mrkvice i gljive smrčka.

Nadjev za povrće

Ovdje navedeni nadjevi mogu po izboru poslužiti za recepte koji slijede nakon njih. Miješanjem različitih nadjeva možemo ih varirati.

250 g sasjeckane svinjetine,
luk, peršun,
malo češnjaka,
1 jaje,
1 žemička,
papar, sol

Mesni nadjev: sitno sasjeckan luk, peršun i češnjak kratko pržimo na maslacu i primiješamo im sasjeckano meso. Dodamo jaje, začinimo solju i paprom a zatim dodamo namočenu i istisnutu žemičku. Tijesto treba čvrsto progniječiti.

Inačica: količinu sasjeckanog mesa možemo povećati, a kokvoću mu poboljšati tako da mu dodamo pirjane pečurke, sitno sasjeckane ostatke povrća ili sir narezan na kockice.

250 g gljiva,
30 g maslaca,
luk, peršun,
1 jaje, mrvice,
sol, papar

Nadjev od gljiva: gljive pažljivo očistimo, operemo i sitno narežemo. Kratko ih propržimo na vrućem maslacu sa sitno sasjeckanim lukom i zelenim peršunom a zatim ih skinemo s vatre. Primiješamo im jedno jaje i toliko mrvica da dobijemo elastičnu masu. Začinimo je solju i paprom.

Mesni nadjev
kako je već spomenut,
1–2 šalice kuhane riže

Nadjev od mesa i riže: mesni nadjev priredimo onako kako je već izneseno u posebnom receptu, ali bez žemičke. Meso izmiješamo s kuhanom rižom.

30 g maslaca,
fino sasjeckan luk,
2 žlice riže,
4 šalice juhe, zelenje

Nadjev od riže: rižu otaremo krpom. Tušimo je na vrućem maslacu sa sitno sasjeckanim lukom dok ne postane staklasta, a zatim je prelijemo zavrelom juhom. Ostavimo je da 20–30 minuta bubri pa joj zbog okusa dodamo sitno sasjeckane kuhinjske začine.

125 g nastruganog sira,
125 g mrvica, zelenje,
kiselo vrhnje, malo paprike, sol

Nadjev od sira: izmiješamo nastrugani sir, mrvice i sitno sasjeckane začine. Dodamo kiselo vrhnje i sve zajedno izmiješamo u gustu kašu pa je popaprimo.

Hladne punjene rajčice

(vidi str. 181)

Paprika punjena kiselim zeljem

Zelenu papriku pripremimo kao što je već spomenuto u receptu za punjenu papriku. Svinjetinu kuhamo u kiselom zelju dok ne omekša, narežemo je na kockice, primiješamo kiselom zelju i tom mješavinom napunimo paprike. Tušimo ih dok se ne dogotove.

Punjena korabica

8 korabica,
mesni nadjev
(vidi gore)
Za pirjanje:
40 g masnoće,
ploške slanine,
1/4–3/8 l tekućine, sol,
1 žličica škrobnog brašna,
1 žličica slatkog vrhnja,
1 žličica ekstrakta
od rajčice, malo paprike

Korabicu ogulimo pa je u slanoj vodi kuhamo dok upola ne omekša. Odrežemo joj poklopac pa je izdubemo žličicom ili nožem za guljenje krumpira. Izvađenu sredinu upotrijebimo za juhu. Izdubenu korabicu napunimo i pokrijemo je poklopcem. Korabice svrstamo u plitkom loncu jedne kraj drugih na ploškama slanine pa ih kratko pirjamo na jakoj vatri. Malo-pomalo dodajemo tekućinu, posolimo i tušimo 30–35 minuta dok korabice potpuno ne omekšaju. Škrobno brašno izmiješamo s vrhnjem i mješavinu dodamo umaku da bude gušći. Začinimo ekstraktom od rajčica i zelenom paprikom.

Punjene paprike

(vidi sliku u boji uz str. 209)

6–8 zelenih paprika,
mesni nadjev ili nadjev od riže
ili nadjev od mesa s rižom
(vidi str. 229)
Za umak:
40 g masnoće, 1/4 l juhe,
luk, sol, 250 g rajčice,
2 žličice paprike, 1 žličica
samljevene paprike,
1 žlica brašna,
1/2 šalice vrhnja,
limunov sok, malo šećera

Zelenu papriku operemo, odrežemo joj poklopac pa pažljivo odstranimo sjemenke i rebra. Zatim papriku ponovo operemo. Nadjenemo je bilo kojim nadjevom i odozgo položimo poklopac. Na vrućoj masti kratko propržimo narezan luk i punjene paprike. Postepeno dolijevamo tekućinu, posolimo, dodamo oguljene rajčice, narezanu ili samljevenu papriku pa je 30–45 minuta pirjamo u pokrivenoj posudi. 10 minuta prije nego što jelo bude dogotovljeno, možemo ga posuti nastruganim sirom i prepeći u pećnici. Umak legiramo s razmućenim brašnom i zbog okusa mu dodamo vrhnje, limunov sok i malo šećera. Na stol iznosimo paprike u umaku.

Punjene rajčice

(slika u boji uz str. 209)

8–10 velikih čvrstih rajčica,
bilo koji nadjev
(vidi str. 229)
Za pirjanje:
40 g masti,
1 ploška slanine
narezane na kockice,
1/4 l juhe,
1 žličica škrobnog brašna,
1 žlica vrhnja,
malo šećera i paprike,
sol

Rajčice operemo, odrežemo im poklopac i oprezno ih izdubemo žlicom. Izdubeni materijal upotrijebimo za juhu. Rajčice napunimo bilo kojim nadjevom i pokrijemo ih poklopcem. U plitkom loncu zagrijemo mast i slaninu, rajčice svrstamo jednu kraj druge pa jelo otprilike 20 minuta pirjamo na tihoj vatri. Po potrebi možemo doliti juhu i dosoliti. Umak legiramo s razmućenim škrobnim brašnom pa mu dodamo vrhnje, šećer i papriku.

Inačica: Punjene rajčice stavimo u oblik pokriven sitno narezanom suhom slaninom. Na vrh stavimo kuglice maslaca, rajčice pospemo mrvicama i po volji nastruganim sirom, pa ih 20 minuta gratiniramo na jakoj vatri. Sok od pečenja zavremo s malo tekućine, legiramo ga i začinimo kako je to već navedeno.

Ostali nadjevi: meko pečena kajgana s vlascem; gusti špinat i na njemu jedno jaje pečeno na oko; tušeni mladi grašak.

Punjeni krastavci

2–4 krastavca, limunov sok,
nadjev po volji
(vidi str. 229)
Za tušenje:
40 g masnoće
ili 60 g slanine,
1 žličica luka,
1/4 l vode, malo soli,
1 rajčica, malo šećera,
1 žlica vrhnja,
1 žličica škrobnog brašna

Krastavce ogulimo, prorežemo ih po duljini, izdubemo kavskom žličicom, posolimo i nakapljemo na njih malo limunova soka. Napunimo ih bilo kojim nadjevom tako da nadjev viri iz njih kao kakav brežuljak. Krastavce kratko pržimo na vrućoj masti (slanini) s lukom dok ne potamne i prilijemo im samo malo tekućine (i sami krastavci daju obilno tekućine!). Dodamo oguljene rajčice i posolimo. 30 minuta ih tušimo na tihoj vatri ili u pećnici dok ne omekšaju. Umaku dodajemo šećer i slatko vrhnje, a možemo im zbog okusa dodati worcester-umak iti tabasco pa ih legirati s razmućenim škrobnim brašnom.

Punjeni luk

8 velikih glavica luka,
mesni nadjev
(str. 229)
Za tušenje:
40 g maslaca,
1 žlica mesne juhe,
malo šećera, sol

Upotrebljavamo krupan bijeli čvrsti luk. Glavice ogulimo, stavimo ih u zavrelu slanu vodu i kuhamo 10–15 minuta. Ostavimo ih da se dobro ocijede i ohlade. Svakoj glavici odrežemo gornju četvrtinu i izdubemo je žlicom. Šupljinu napunimo mesnim nadjevom i luk stavimo u prikladni lonac, dobro premazan maslacem. Prilijemo vruću mesnu juhu i glavice luka začinimo solju i s malo šećera. Tušimo ih otprilike 30 minuta u zatvorenoj posudi na tihoj vatri. Prilozi: pire od krumpira ili riža s umakom od rajčice.

Punjeni patlidžani

Patlidžane razrežemo po duljini na polovinu, izdubemo ih i napunimo mesnim nadjevom ili nadjevom od mesa i riže (vidi str. 229). Dogotavljamo ih kao punjene krastavce (vidi str. 230).

Punjeno zelje ili punjeni kelj

1 glavica svježeg zelja
(kelja ili kovrčavog zelja),
mesni nadjev
(vidi str. 229)

U plitkom loncu zavremo malo vode, stavimo u nju glavicu zelja i ostavimo da 5–10 minuta struji. Pri tom ćemo listove jedan po jedan otkinuti a rebra na listovima spljoštiti. Oblik za varenac premazan maslacem obložimo velikim listovima zelja. Sloj po sloj stavimo na njih mesni nadjev i listove zelja pa ih istim listovima i pokrijemo. Oblik zatvorimo poklopcem te ga jedan sat kuhamo u vođenoj kupelji.

Inačica: umjesto oblika za varenac možemo upotrijebiti i ubrus. Sredinu ubrusa namastimo, obložimo je listovima zelja pa sloj po sloj nanesemo mesni nadjev i listove zelja. Ubrus rahlo svežemo pa ga ovjesimo na kuhaču poprijeko stavljenu iznad lonca i varenac kuhamo otprilike jedan sat ovako ovješen u vodi.

Sarma (sarma od svježeg zelja)

1 glavica svježeg zelja
(kelja)
Za tušenje:
40 g slanine ili masti,
1/4–3/8 l juhe,
1 žličica ekstrakta
od rajčica,
malo paprike,
1 žličica škrobnog brašna,
1 žličica vrhnja

Pojedine listove skinemo s glavice zelja i spljoštimo ih. Nekoliko listova možemo sitno sasjeći i primiješati ih mesu. Pojedine listove zelja premažemo samljevenim mesom (nadjevom možemo premazati i po 2–3 lista zelja položena jedan iznad drugog). Rubove sarme uvinemo, sarmu smotamo i svežemo. Sa svih je strana propirjamo na vrućoj masti ili slanini. Malo-pomalo dolijemo tekućinu, ekstrakt od rajčica i papriku pa 30 minuta pirjamo pokrivenu. Umak legiramo s razmućenim škrobnim brašnom i dodamo mu vrhnje.

Jela od gljiva

Gljive sadrže mnogo bjelančevina. Posebno ih cijene oduševljeni prijatelji gljiva za koje je tumaranje po šumi i branje gljiva istodobno i radost i odmor. Svaki sabirač gljiva mora točno poznavati brojne vrste gljiva da bi potpuno sigurno mogao razlikovati jestive gljive od otrovnih. Pogrešno je mišljenje da se otrovne gljive mogu kod prireñivanja poznati po tome jer srebrni nož ili glavica luka stavljeni u posudu s gljivama navodno pocrne. Postoji samo jedan način da se razlikuju jestive gljive od otrovnih a to je: treba sve vrste dobro poznavati.

Najomiljelije vrste gljiva su pečurke, vrganji i lisičice, a osim toga ljubitelji vole tražiti i blagve, đurđevače, hrastovače, panjevčice, rudnjače, vilin klinčac, golubače, kraljevke, smrčkove. Brati smijemo samo zdrave gljive a ne previše stare ili takve koje su promočene od kiše ili pune crva. Gljive su kao jelo dobile veće značenje otkako umjetno uzgajane pečurke (šampinjoni) dolaze u toku čitave godine svježe na tržište. U prvom redu ih upotrebljavamo za poboljšanje i garniranje finih mesnih jela. Praktične su konzerve s pečurkama, osobito za raznovrsne pikantne salate.

Čišćenje gljiva

Svježe sabrane gljive moramo kod kuće odmah očistiti od prljavštine, crnogoričnih iglica, crvi i puževa. Ako ih ne možemo prirediti istog dana, čuvat ćemo ih do slijedećeg dana na zračnom i hladnom mjestu. Prije nego što ih priredimo, moramo gljive očistiti. Izrezat ćemo mekana, izjedena mjesta ili takva u kojima ima crvi, oguliti im gornju kožicu, ako se ona može oguliti, a tvrde dijelove na stabiljici odrezati. Zatim gljive brzo i temeljito operemo.

Što treba upamtiti

- Gljive sabiremo u košaricu i čuvamo ih u njoj.
- Gljive se lako kvare, zato ih uvijek moramo upotrebljavati svježe.
- Suhe gljive operemo i preko noći ih namočimo.
- Jelima od gljiva dodamo obilno zelenog peršuna.
- Gljive su izvrstan začin za fina jela od mesa, umake i juhe.

Jaja na oko s umakom od gljiva

Sastojine jednake kao što su navedene u receptu za vrganje s umakom od vrhnja (vidi str. 236)
po osobi 1 jaje na oko,
1 kriška bijelog kruha

Gljive priredimo u umaku od vrhnja (recept na str. 236). Kriške bijelog kruha pržimo na malo maslaca i na svaku položimo po jedno jaje pečeno na oko. Gljive stavimo na zagrijan pladanj i garniramo ih kriškama bijelog kruha s jajima na oko.

Lisičice s kajganom

Sitno narezane lisičice najprije 10 minuta tušimo u vodi. Vodu odlijemo a lisičice dogotovimo kako je to navedeno u receptu za vrganje s kajganom.

Lisičice s rajčicama

500 g lisičica,
500 g rajčica,
2 velike glavice luka,
75 g maslaca,
sol, paprika,
obilno peršuna,
3 žlice tučenoga slatkog vrhnja

Lisičice očistimo, operemo i ostavimo da se ocijede. Rajčicama ogulimo kožicu i narežemo ih na komadiće. Sitno narezan luk pržimo na vrućoj masti dok ne postane staklast. Dodamo lisičice i rajčice pa ih u pokrivenoj posudi 20 do 30 minuta pirjamo na tihoj vatri. Začinimo solju, paprikom i peršunom. Prije nego što ih iznesemo na stol, primiješamo im čvrsto tučeno slatko vrhnje. Uz to poslužujemo pire od krumpira ili tušenu rižu.

Lisičice sa slaninom

500 g lisičica,
125 g slanine sa šunke,
30 g maslaca,
2 glavice luka,
sol, papar,
obilno peršuna

Lisičice očistimo, operemo i ostavimo ih da se ocijede. Slaninu narežemo na kockice pa je na vrućem maslacu pržimo dok ne zažuti. Dodamo sitno narezan luk i pržimo ga dok ne postane staklast. Sada dodamo lisičice te ih na tihoj vatri pirjamo 30 minuta. Posolimo ih i popaprimo a na kraju im primiješamo sitno sasjeckan peršun. Uz to iznosimo na stol slani krumpir ili pire od krumpira.

Vrganj Pečurka Lisičica Rudnjača Rujnica

Brašnjača Vilovnjača Žuta capica Smrčak Brezovača

Lisičice u umaku od vrhnja

Sastojine i način priređivanja su jednaki kao što je navedeno u receptu za vrganje u umaku od vrhnja, samo što ne koristimo kumin. Zajedno s gljivama možemo pirjati dvije oguljene rajčice. Kao prilog služe nam okruglice od žemički.

Za rub od riže:
250 g riže,
40 g masnoće,
¾ l zavrele vode,
500 g lisičica,
40 g maslaca,
1 glavica luka,
sol, papar,
obilno peršuna,
1 šalica slatkog vrhnja,
1 nepuna žlica brašna

Lisičice u vijencu od riže

Rižu očistimo i otaremo u suhoj krpi. Zatim je pržimo na vrućoj masnoći dok ne postane staklasta, prilijemo joj zavrelu vodu, posolimo i zavremo. Na rubu štednjaka polako se tuši (25–30 minuta) u pokrivenoj posudi. Pri tom je ne smijemo miješati. Prstenasti oblik premažemo uljem ili isperemo toplom vodom. Gotovu rižu utisnemo u oblik i izvrnemo ga na zagrijani pladanj. U sredinu prstena stavimo pirjane lisičice. Lisičice: očistimo ih, operemo i narežemo na komadiće. Pirjamo ih 15 minuta na vrućem maslacu zajedno s fino sasjeckanim lukom i pospemo solju i paprom. Dodamo razmućeno brašno, sve zajedno provremo i dodamo vrhnje zbog boljeg okusa. Prije nego što jelo iznesemo na stol, pospemo ga fino sasjeckanim zelenim peršunom.

250 g pečurki,
30 g maslaca,
sol, papar
Po volji:
peršun,
limunov sok,
worcester-umak

Pečurke pirjane na maslacu

Pečurke očistimo, operemo i narežemo na tanke ploške. Kratko ih propirjamo na vrućem maslacu, posolimo i popaprimo. Dalje ih 5–10 minuta pirjamo na tihoj vatri. Već prema namjeni možemo pečurke začiniti peršunom, limunovim sokom ili worcester-umakom. Ovaj je recept u prvom redu prikladan onda ako pečurke treba upotrijebiti da se dotjeraju, garniraju ili dopune jela od mesa ili ribe. Pečurke iz konzerve pripremamo na jednak način.

Pečurke u umaku od vrhnja

Sastojine i priređivanje jednaki kao što je to navedeno u receptu za vrganje u umaku od vrhnja, samo što u njih ne stavljamo kumin. Možemo izostaviti i ocat. Kao prilog služi nam riža.

Pečurke s kajganom

Sastojine i način priređivanja jednaki kao što je to navedeno u receptu za vrganje s kajganom (vidi recept). Uz to iznosimo na stol salatu.

300–400 g čvrstih malih pečurki, pivsko tijesto (vidi str. 292), mast za prženje

Pržene pečurke

Pečurke očistimo, operemo i osušimo. Pivsko tijesto priredimo kako je to navedeno u receptu na str. 292. Kad su se gljive osušile, umočimo ih u pivsko tijesto pa ih pržimo na vrućoj masnoći dok ne zažute (otprilike 5–8 minuta). Moraju plivati na masti. Iz masti ih izvadimo šupljikavom žlicom i ostavimo ih da se ocijede. Uz to iznosimo na stol salatu od krumpira, remuladni umak i zelenu salatu. Pržene pečurke daju finu garnituru za pladnjeve s mesom.

Rudnjače s kajganom

Sastojine i način priređivanja jednaki kao što je to navedeno u receptu za vrganje s kajganom (vidi recept). Sitno narezane rudnjače možemo najprije tušiti u slanoj vodi dok ne omekšaju.

Smrčkovi

Smrčkovi su gotovo crne gljive. Površina njihovih klobuka slična je pčelinjem saću. Treba ih vrlo pažljivo prati da bi se potpuno uklonio pijesak. Mladi smrčak je izvrsna jestiva gljiva. Općenito ga možemo prirediti prema svim receptima koji vrijede za pečurke. Smrčkove rado upotrebljavaju za začinjavanje jela i umaka pogotovo ako su sušeni. Smrčkovi su jedan od glavnih začina kineske kuhinje.

500 g vrganja ili rudnjača, sol, papar
Za paniranje: brašno, 2 jaja, mrvice, maslac i ulje za prženje

Panirani vrganji ili rudnjače

Gljive očistimo, operemo i obrišemo pa ih narežemo na ploške debele ½ cm. Blago ih posolimo i popaprimo. Ploške vrganja najprije uvaljamo u brašno, zatim u razmućeno jaje i u mrvice. S obaju strana pržimo ih na obilno vruće masnoće tako da postanu svijetlosmeđi. Prilozi: salata od krumpira s majonezom, zelena salata.

375–500 g vrganja, 40 g maslaca, 1 glavica luka, sol, papar, 4 jaja, 3 žlice mlijeka, peršun

Vrganji s kajganom

Gljive očistimo, operemo, ostavimo ih da se ocijede i narežemo ih na komadiće. Luk propržimo na vrućem maslacu, dodamo gljive pa ih blago začinimo solju i paprom i pirjamo otprilike 5 minuta. Jaja razmutimo s mlijekom, solju i paprom pa ih prelijemo po gljivama. Nekoliko puta promiješamo a onda ostavimo da se jelo ukruti. Pospemo ga sasjeckanim peršunom. Uz njega poslužujemo salatu.

1 kg vrganja,
60 g maslaca,
2 glavice luka,
sol, papar,
malo kumina,
1 žlica brašna,
1 šalica kiselog vrhnja,
1 nepuna žlica octa,
obilno peršuna

Vrganji u umaku od vrhnja

Gljive očistimo, operemo i ostavimo da se ocijede. Narežemo ih na tanke ploške pa ih kratko propržimo na vrućem maslacu zajedno s fino sasjeckanim lukom. Začinimo ih solju, paprom i kuminom. Treba da se 10 minuta pirjaju. Jednu žlicu brašna razmutimo s malo vode i dodamo gljivama. Zatim im dodamo kiselo vrhnje a zbog okusa također malo octa pa sve to provremo. Moramo dodati obilno fino sasjeckanog peršuna. Uz to iznosimo na stol okruglice od žemičke i prženo krumpirovo tijesto.

250 g vrganja,
ulje za pirjanje,
4 čvrste rajčice,
2 tvrdo kuhana jaja,
50 g sirove šunke,
1 glavica peršuna,
sol, ocat,
papar, ulje

Salata od gljiva

Gljive očistimo, narežemo ih na tanke listove pa ih deset minuta pirjamo na maslinovom ulju i ostavimo ih da se ohlade. Rajčicama ogulimo kožicu i narežemo ih na tanke ploške, tvrdo kuhana jaja grubo sasjeckamo a šunku i luk sasjeckamo na sitno. Izmiješamo sve sastojine, mariniramo ih solju, paprom, octom i uljem pa im dodamo sitno sasjeckan zeleni peršun. Sve to na jedan sat stavimo na hladno mjesto. Salatu od gljiva možemo prirediti i od konzerviranih gljiva (pečurke).

Jela od krumpira

Rijetko je koja namirnica stekla u sjevernoj Evropi toliko značenje za ljudsku prehranu kao krumpir. On ne stavlja velike zahtjeve na tlo i na klimu, bogato rodi i zbog toga je jeftin. Daljnja njegova prednost je u tome što se može dobro uskladištiti. Osim toga je krumpir bogat hranjivim supstancijama – one najvrednije, naime bjelančevine, mineralne tvari i vitamini – nalaze se neposredno ispod ljuske. Zbog toga krumpire treba tanko guliti i ne smijemo ih namakati u vodi.

Treba kupovati različite vrste

Od jeftinog krumpira mogu se prirediti brojna jednostavna i ukusna jela. Krumpir je idealni prilog za jela od mesa, ribe i povrća. Iz krumpira se dadu, međutim, stvoriti i pravi svečani kulinarski užici: sjetimo se samo zlaćano-smeđih pommes frites, tečnih okruglica i žličnjaka, odnosno finih mladih krumpira na maslacu posutih peršunom. Kod krumpira određenih za ljudsku hranu moramo razlikovati brašnaste krumpire od slaninastih: brašnaste vrste pretežno koristimo za kuhanje, kao slane krumpire i za gotovo sva ostala jela od krumpira. Slaninaste vrste su, naprotiv, prikladne za salatu od krumpira, za pečeni krumpir, varivo od krumpira i pommes frites.

O kuhanju slanih krumpira mišljenja se ne slažu: jedni stavljaju krumpir u malo zavrele vode a drugi ga stavljaju u hladnu vodu da zavrije u zatvorenoj posudi, dok ga treći opet kuhaju u pari. Svaki način pripremanja ima svojih prednosti. Vrijedne supstancije krumpira najviše se sačuvaju onda ako krumpire tušimo u pari. Stavljamo li ih u hladnu vodu, krumpiri će ostati više brašnasti, ali im voda ispire dobar dio hranjivih supstancija.

Što treba upamtiti

- Za kuhanje treba uzeti po mogućnosti podjednako velike krumpire da bi se istodobno skuhali.
- Krumpir najbolje sačuva svoje hranjive supstancije ako ga tušimo u ljusci. Prije nego što krumpir stavimo da se tuši ili kuha treba ljusku osobito pažljivo oprati ili očetkati.
- Priređujemo li krumpir bez ljuske, onda je bolje da ga tušimo na rešetki u pari nego da ga kuhamo u mnogo vode.
- Sirove krumpire stavljamo u hladnu vodu čim smo ih ogulili da ne potamne; u vodi ne smiju, međutim, stajati dulje nego što je to prijeko potrebno.
- Kad su krumpiri kuhani, odlijemo vodu, skinemo poklopac i lonac u kojem su se kuhali povučemo na rub štednjaka da se tekućina s njih ispari. Dobro je da lonac malo stresemo.
- Pržena jela od krumpira dobro prijaju ako su priređena sa svinjskom mašću.
- Želimo li prirediti tijesto od krumpira, moramo krumpir odmah pošto je kuhan još vruć zdrobiti, odnosno protisnuti kroz gnječilicu. Zatim ga ostavimo da se ohladi i tek onda ga dalje obrađujemo.
- Krumpirovo tijesto pripremimo tek neposredno prije nego što ćemo ga upotrijebiti; kad bi dulje stajalo, postalo bi vlažno.

750 g kuhanog krumpira,
30 g maslaca,
50 g šunke
narezane na kockice,
30 g brašna,
1 glavica luka,
½ l tekućine
(pola mlijeka, pola juhe),
sol, papar

Bešamel-krumpir

Kockice šunke stavimo na vrući maslac. Na njemu pržimo brašno sa sitno narezanim lukom dok ne zažuti, a zatim polako prilijemo tekućinu. Zavremo neprekidno miješajući pjenjačom i 10 minuta kuhamo na tihoj vatri. Dodamo sol i papar, a zatim svježe kuhane krumpire narezane na ploške.

750 g kuhanog krumpira,
100 g brašna,
sol,
obilno svinjske masti

Drobljenac od krumpira

Vrući kuhani krumpir zdrobimo ili protisnemo kroz drobljač i ostavimo da se ohladi. Dodamo mu brašna i soli pa ga rahlo razmrvimo a zatim ga na obilno vruće masti pržimo češće ga okrećući, dok ne zažuti.

750 g kuhanog krumpira,
40 g masti,
40 g brašna,
1 mala glavica luka,
½ l tekućine,
sol, papar, miloduh,
1 klinčić,
1 lovorov list,
3 žlice octa,
mažuran,
majčina dušica,
muškat, vrhnje

Kiselo varivo od krumpira

Od masti, brašna i luka isprižimo tamni zapržak pa mu polako prilijemo tekućinu i dodamo aromate te ostavimo da deset minuta vriju. Dodamo kuhani krumpir narezan na ploške pa još jednom provremo i posolimo. Nekoliko ploški kiselog krastavca, dodanih neposredno prije nego što varivo iznesemo na stol, poboljšat će mu okus. Možemo dodati i vrhnje.

Kroketi od krumpira

Sastojine i način prigotavljanja jednaki su kao kod krumpirovih loptica. Od tijesta izradimo valjčiće dugačke 5 cm. Paniramo ih i pržimo kao krumpirove loptice.

(uz kuhanu govedinu)

Krumpir s bujonom

750 g brašnastih krumpira,
poriluk, celer,
¾ l zavrele mesne juhe,
kumin, sol,
1 žlica zelenja

Krumpire operemo, ogulimo i narežemo na krupnije kocke. Zajedno sa sitno narezanim zeljem stavimo ih u zavrelu mesnu juhu. Trebamo toliko juhe da su krumpiri upravo pokriveni. Pospemo ih s malo kumina. Tušimo ih na tihoj vatri u pokrivenoj posudi dok ne omekšaju. Pri tom krumpir treba popiti gotovo svu vodu (otprilike 25 minuta). Po potrebi malo posolimo. Odozgo pospemo sitno sasjeckano aromatično zelenje.

Krumpir s kuminom

750 g malenih
mladih krumpira,
sol izmješana s kuminom,
ulje

Krumpir temeljito očetkamo u vodi i operemo. Neoguljene gomolje prorežemo po polovini pa ih čitavom površinom reza umočimo u mješavinu kumina i soli; zatim ih položimo na dobro namašten lim tako da im površina reza gleda prema dolje i premažemo ih uljem. Pečemo ih otprilike pola sata u zagrijanoj pećnici.

Krumpir s maslacom ili krumpir s peršunom

750 g krumpira,
50 g maslaca,
sol, peršun

Malene, po mogućnosti podjednako velike krumpire kuhamo u ljusci. Kad se skuhaju, ogulimo ih i još vruće prelijemo rastopljenim maslacom i promiješamo, posolimo ih i pospemo sitno sasjeckanim zelenim peršunom. Kod tog načina priređivanja najbolje prijaju mladi krumpiri.

Krumpir s vrhnjem

750 g netom
skuhanog krumpira,
75 g maslaca,
⅜ l kiselog vrhnja,
papar, muškat,
sol, peršun

Netom skuhane krumpire ogulimo i narežemo na ploške koje ne smiju biti previše tanke. Propečemo ih na vrućem maslacu, začinimo solju, paprom i muškatom a zatim pečemo dalje dok ne zažute. Prelijemo ih vrhnjem i ostavimo da se 10 do 15 minuta pirjaju na tihoj vatri. Obilno ih pospemo sitno narezanim zelenim peršunom. Takav krumpir dobro pristaje uz mršava jela od mesa i šunke.

Krumpir u ljusci – kuhani krumpir

750 g krumpira,
voda, sol,
po volji kumina

Upotrijebit ćemo podjednako velike brašnaste krumpire. Operemo ih, stavimo na štednjak zajedno s vodom (u loncu za tušenje krumpira opremljenim rešetkom), i posolimo. Možemo im dodati kumina. U zatvorenoj posudi kuhamo ih ½ do ¾ sata dok ne omekšaju. Odlijemo vodu i otvorenu posudu ostavimo na rubu štednjaka da se voda ispari. Zatim ih odmah iznesemo na stol.

Labskaus

(sjevernonjemački specijalitet)

500 g govedine iz rasola (ili corned beefa), 1 lovorov list, 4 zrna papra, 1 kg krumpira, 75 g masnoće, 3 glavice luka, 2 matjes-filea, papar, muškat
Po osobi: 1 jaje na oko, 1 rollmops

Meso iz rasola kuhamo s lovorovim listom i zrnima papra u vodi dok ne omekša (otprilike 1½ sat) a zatim ga protjeramo kroz veliku ploču aparata za mljevenje mesa. Krumpire skuhamo i zdrobimo ih u gnječilici. Luk i namočene filee matjes-sleđa također protjeramo kroz aparat za mljevenje mesa pa ih na vrućoj masti kratko propržimo zajedno sa samljevenim mesom iz rasola. Masu zatim izmiješamo s razmrvljenim krumpirom i začinimo muškatom i paprom. Ako je meso previše čvrsto, dodamo mu malo vruće tekućine u kojoj se kuhalo meso iz rasola. Labskaus iznosimo na stol s jajima pečenim na oko i rollmopsima.

Loptice od krumpira

500 g kuhanog krumpira, 30 g maslaca, 2 jaja, 50 g brašna, sol, muškat
Za paniranje: 1 jaje, mrvice, mast za prženje

Maslac i jaja miješamo dok se ne zapjene, dodamo ohlađeni nastrugani krumpir, brašno, muškat i sol pa od svega toga umijesimo tijesto. Oblikujemo loptice i paniramo ih u razmućenom jajetu i mrvicama. Pržimo ih na masti tako da plivaju u njoj dok ne postanu zlaćano-smeđe. Za loptice od krumpira i krumpirove krokete postoje vrlo praktični gotovi proizvodi. Koriste se za garniranje povrća i toplih jela od mesa.

Madžarski krumpir

750 g sirovog krumpira, 60 g masti ili slanine, 2 glavice luka, 2 žlice kiselog vrhnja, ⅜–½ l juhe, sol, kumin, paprika

Krumpir operemo, ogulimo i narežemo na kocke. Na vrućoj masti ili slanini propržimo sitno narezan luk. Dodamo krumpir i začinimo ga solju, kuminom i paprikom. Dolijemo juhu i krumpir u pokrivenoj posudi tušimo 15 do 20 minuta. Dodamo vrhnje i tušimo do kraja (ne smijemo miješati da kocke krumpira ostanu čitave). Možemo mu dodati sušene gljive da mu dotjeramo okus. Madžarski krumpir možemo iznijeti na stol s kobasicama ili sa suhim mesom kao jelo u loncu.

Nabujak od krumpira sa šunkom

(iskorištenje ostataka)

750 g kuhanog krumpira, 250 g šunke ili ostataka mesa, 2 glavice luka, peršun, sol, papar
Za jajčano mlijeko: 2 jaja, sol, 1 žlica škrobnog brašna, ¼ l mlijeka, nastrugan sir, pahuljice maslaca

Kuhane krumpire narežemo na tanke trake ili ih nablanjamo na trenici (kad se ohlade). Šunku ili ostatke mesa narežemo na kockice pa ih izmiješamo s propršenim lukom i zelenim peršunom. Posolimo ih. U dobro namašten oblik za nabujak stavimo naizmjence sloj po sloj, krumpire i ostatke mesa a kao posljednji sloj krumpira. Nabujak pečemo 10 minuta u zagrijanoj pećnici a zatim ga prelijemo razmućenom mješavinom jaja i mlijeka, pospemo nastruganim sirom, a na vrh stavimo pahuljice maslaca i gratiniramo još 20 minuta. Uz taj nabujak iznosimo zelenu salatu.

Obareni krumpir

750 g krumpira, ½ l juhe od mesa ili povrća, peršun

Oguljeni krumpir narezan na velike kocke zavremo u posoljenoj juhi na tihoj vatri i kuhamo dok ne omekša. Prije nego što ga iznesemo na stol pospemo ga sasjeckanim zelenim peršunom.

Pečeni krumpir

750 g mladih krumpira, 75 g masti ili slanine, sol

Oguljene sirove krumpire razrežemo na četiri dijela pa ih pečemo na vrućoj masti ili sitno narezanoj slanini u pokrivenoj posudi dok ne zažute, a zatim ih do kraja pečemo nepokrivene. Prigotavljaju se otprilike 20 minuta.

Pire od krumpira

500 g krumpira, ¼ l mlijeka, 30 g svježeg maslaca, sol, pržene mrkvice ili prženi luk

Krumpir priredimo kao što je to zadano u receptu za slani krumpir, pa još vrućeg protisnemo kroz gnječilicu i posolimo. Najprije mu dodamo komadić svježeg maslaca a zatim malo-pomalo primiješamo zavrelo mlijeko. Pire sve dotle tučemo dok ne postane bijel i pjenast. Na stol ga iznosimo u zagrijanoj zdjeli i odozgo izgladimo. Možemo ga ukrasiti ornamentom utisnutim pomoću noža ili žlice. Na maslacu ispržimo mrvice ili luk pa ih pospemo po krumpiru. Ostatke pirea upotrijebimo za juhu od krumpira. Zalijemo ga juhom i dodamo začin za juhu i obilno zelenja.

Pire od krumpira sa suhim mesom

750 g krumpira, 250–375 g kuhanog suhog mesa, nekoliko žlica vrhnja, 1 žlica ekstrakta od rajčica, ¼ l mlijeka, 1 jaje, mrvice, 30 g maslaca ili slanine, luk, sol, papar

Priredimo slane krumpire i protisnemo ih kroz gnječilicu. Rahlo im primiješamo sitno narezano suho meso, vrhnje i ekstrakt od rajčica, posolimo i popaprimo. Dolijemo vruće mlijeko i tučemo pjenjačom dok se ne zapjeni. Na vrućem maslacu i vrućoj slanini propržimo kolutiće luka i stavimo ih na vrh jela. Uz to iznosimo na stol salatu.

Pizza od krumpira

(slika u boji uz str. 193)

750 g sirovih krumpira, 150 g hamburške slanine, 300 g ementalera, 400 g rajčica, 1 žlica kosanog zelenja, sol, papar, češnjak u prahu, filei od inćuna

Krumpire ogulimo i narežemo na podjednako tanke ploške. U tavi propržimo slaninu narezanu na kockice, dodamo ploške krumpira i pečemo ih na tihoj vatri dok krumpir nije skoro dogotovljen. Pri tom ga moramo češće promiješati. Ementaler i rajčice narežemo na ploške pa ih primiješamo krumpiru. Dodamo sitno sasjeckano zelenje i promiješamo ga sa solju, paprom i s malo češnjaka u prahu. Na gotovo jelo stavimo nekoliko slanih filea inćuna. Tavu stavimo u zagrijanu pećnicu i jelo dogotovimo. Uz njega iznosimo zelenu salatu ili salatu od paprike.

Pommes chips (listićavi krumpir)

250 do 500 g krumpira, masnoća za prženje (ulje, kokosova mast), sol

Krumpire operemo, ogulimo, narežemo na tanke listiće (narežemo ih na trenici određenoj za krastavce) i obrišemo lanenom krpom. Šaku po šaku bacimo ih na dobro zagrijanu masnoću za prženje pa ih dopola pržimo tako da plivaju u masnoći. Čim zažute, izvadimo ih pomoću šupljikave žlice iz masnoće i stavimo na cjedilo da se ocijede. Kad se ohlade, ponovo ih stavljamo u zagrijanu masnoću i pržimo dok ne dobiju smeđu boju i ne postanu hrustavi. Sad ih pospemo finom solju. Poslužujemo ih svježe uz vino ili koristimo za gratiniranje pladnjeva s mesom ili hladnim nareskom za svečane prilike.

500 g krumpira,
masnoća za prženje
(kokosova mast,
fino ulje),
sol

Pommes frites

Krumpire operemo, ogulimo i narežemo na komade debele poput olovke pa ih otaremo lanenom krpom. Redom ih, šaku po šaku, dopola pržimo na vrućoj masnoći tako da plivaju u njoj a zatim ih prebacimo na cjedilo da se ocijede. Neposredno prije nego što ih iznesemo na stol, ponovo ih bacimo na vruću masnoću i pržimo dok ne postanu svijetlosmeđi pa ih stavimo na cjedilo da se ocijede. Pospemo ih finom solju i odmah iznesemo na stol. U prvoj se fazi peku 2 minute, a pri drugom prženju 4–5 minuta. Služe kao prilog uz fina jela od mesa i povrća.

1 kg kuhanog krumpira,
50 g masti,
1 glavica luka, sol
Po volji:
kumin ili peršun

Prženi krumpir

Kuhane krumpire ogulimo i narežemo na ploške. Sitno narezan luk propržimo na vrućoj masnoći. Dodamo krumpir i posolimo. Možemo ga posuti kuminom ili zelenim peršunom i pržiti dok ne zažuti. Prigotavlja se 10 do 15 minuta.

Inačica: 4 jaja razmutimo sa solju i malo mlijeka, prelijemo ih preko prženog krumpira i ostavimo neko vrijeme da se jaja ukrute.

1 kg sirovog krumpira,
2 žlice kiselog vrhnja,
1 jaje, sol,
2 žlice brašna
ili krupice,
po volji nastrugan luk
mast za prženje

Pržena krumpirova masa (puferi)

Krumpir ogulimo, nastružemo i stavimo na cjedilo da se ocijedi. Odmah ga izmiješamo s kiselim vrhnjem (ili kiselim mlijekom) da ne potamni. Mješavini dodamo jaja i brašno ili krupicu (kod mladog krumpira preporučamo krupicu) i posolimo. Možemo im dodati i sitno nastrugan luk. Zagrijemo obilno masti za prženje i tijesto stavljamo u nju žlicu po žlicu, samo ga najprije malo spljoštimo. Pufere pečemo s obje strane dok ne dobiju smeđu boju i ne postanu hrustavi. Možemo ih prirediti bez jaja samo što onda moramo dodati pravu količinu kiselog vrhnja. U zapadnim zemljama, a pogotovo u Njemačkoj, puferi su veoma omiljeni; prodaju se gotovi u vrećici pa ih treba samo sprižiti.

750 g kuhanog krumpira
(slaninasta vrsta), 75 g slanine,
narezanog na kockice,
150 g šunke
narezane na kockice,
3 jaja, luk,
3 žlice mlijeka, sol, vlasac

Seljački doručak

Kuhane krumpire ogulimo i narežemo na ploške. Krumpir lijepo pečemo na rastopljenom maslacu i sitno narezanom luku dok ne potamni i malo ga posolimo. Odozgo stavimo kockice šunke i posoljenu mješavinu jaja s mlijekom. Moramo nekoliko puta promiješati dok jaja ne otvrdnu. Gotovo jelo pospemo vlascem. Prilog: salata.

750 g krumpira,
voda, sol

Slani krumpir

Oprane krumpire ogulimo i stavimo ih u hladnu vodu. Narežemo ih na četvrtine pa ih u malo slane vode ili u specijalnom loncu za tušenje krumpira stavimo na štednjak. Kuhamo ih 20 do 30 minuta dok ne omekšaju. Odlijemo vodu, krumpire stresemo i otvoreni lonac povučemo na rub štednjaka da se voda ispari. Možemo ih posuti prženim lukom ili sitno sasjeckanim peršunom a možemo ih također preliti rastopljenim maslacom. Odmah ih iznosimo na stol u zagrijanoj zdjeli.

Snijeg od krumpira

Tušene vruće slane krumpire protisnemo kroz gnječilicu u zagrijanu zdjelu u kojoj ćemo ih iznijeti na stol. Na vrh stavimo pahuljice maslaca i posolimo.

750 g kuhanog krumpira,
75 g masti,
luk, sol, papar

Švicarski rösti

Ohlađene kuhane krumpire grubo nastružemo (u Švicarskoj postoje u tu svrhu posebne trenice). U tavi zagrijemo mast pa na njoj propržimo krumpir sa sitno sasjeckanim lukom. Nekoliko puta ga izmiješamo te začinimo solju i paprom. Napola isprženi krumpir skupimo na hrpu, spljoštimo ga i u pokrivenoj posudi pečemo na tihoj vatri, sve dok se odozdo ne stvori kora. Rösti prekrenemo na zagrijani pladanj. Uz to poslužujemo salatu i jela od mesa.

60 g masti i slanine,
1–2 glavice luka, sol,
250 g ostataka mesa
ili kobasice,
500 g kuhanih krumpira,
2 jaja,
2 žlice mlijeka ili vrhnja

Tirolski gröstel

Meso narezano na kockice propržimo na vrućoj masti i slanini. Zajedno s njima propržimo sitno sasjeckani luk. Dodamo krumpir narezan na ploške. Posolimo ga i pržimo deset minuta miješajući. Naposljetku dodamo jaja razmućena s mlijekom ili vrhnjem pa još kratko vrijeme pržimo.

750 g mladih krumpira,
50 g slanine ili masti,
sol,
¼ l juhe ili vode

Tušeni krumpiri ili krumpiri sa slaninom

Krumpire operemo, ogulimo, velike krumpire razrežemo na četiri dijela, zagrijemo sitno narezanu slaninu ili mast, dodamo krumpir pa ga pečemo u pokrivenoj posudi dok ne zažuti. Tek sad ga posolimo. Dolijemo malo juhe i tušimo ga dok ne omekša. Prigotavlja se 20 minuta. Možemo ga posuti sitno sasjeckanim peršunom ili vlascem.

750 g kuhanog krumpira,
40 g masti,
40 g brašna,
1 žlica luka,
⅜–½ l juhe
(ili mlijeka), sol, muškat,
obilno peršuna,
1 šalica vrhnja

Varivo od krumpira s peršunom

Od masti, brašna i luka ispržimo svijetli zapržak, polako ga prelijemo, posolimo i kuhamo deset minuta. Dodamo krumpir narezan na ploške, ponovo provremo pa zbog okusa dodamo muškat i sitno narezan peršun. Gotovom varivu poboljšamo okus pomoću vrhnja.

500 g krumpira,
1 jaje, sol,
muškat

(slika u boji uz str. 129)

Vojvotkinjini krumpiri

Krumpire kuhamo dok ne omekšaju, ogulimo ih, protisnemo kroz gnječilicu i ostavimo dok se malo ohlade. Dodamo jedno jaje i začinimo solju i muškatom. Vruću krumpirovu masu čvrsto obradimo pjenjačom. Pomoću vrećice s nastavkom istisnemo na lim hrpice u obliku čunja. Pečemo ih 10 do 15 minuta u pećnici na temperaturi od 200–220° C dok ne zažute. Vojvotkinjine krumpire upotrebljavamo za garniranje finih jela od mesa i ribe.

KRUMPIROVO TIJESTO

Osnovni recept

750 g kuhanog krumpira,
60–125 g brašna,
1–2 jaja, sol

Krumpirovo tijesto

Kuhane hladne krumpire ogulimo i nastružemo. Možemo također oguliti kuhane vruće krumpire, protisnuti ih kroz gnječilicu i ostaviti da se ohlade. Primiješamo im brašno i sol, dodamo jaje i naglo umijesimo tijesto. Krumpirovo tijesto moramo odmah upotrijebiti jer inače postaje vlažno.

Krumpirovo tijesto
prema osnovnom receptu
(vidi recept),
s 225 g brašna,
marmelada od šljiva,
1 bjelanjak za premazivanje,
slana voda za kuhanje,
80 g maslaca,
šećer, mrvice

Džepići s pekmezom

Od krumpirova tijesta: priredimo krumpirovo tijesto, razvaljamo ga da bude debelo poput hrpta na nožu pa kotačićem izrežemo četverokute. U sredinu stavimo žličicu pekmeza od šljiva kuhanog s ljuskom, rubove tijesta premažemo bjelanjkom, tijesto svinemo u sredinu i rubove stisnemo. Gotove vrećice stavimo u blago posoljenu zavrelu vodu pa ih oprezno kuhamo 3–5 minuta. Izvadimo ih i ostavimo da se ocijede. Na kraju ih pospemo šećerom i mrvicama koje smo pržili na maslacu dok nisu postale svijetlosmeđe.
Od tijesta za rezance: tijesto za rezance izradimo kako je to navedeno na str. 258, kotačićem izrežemo četvorine velike 8 × 10 cm, napunimo ih pekmezom i skuhamo kako je već rečeno.

Krumpirovo tijesto
(vidi recept),
čvarci za punjenje

Krumpirove torbice sa čvarcima

Od krumpirova tijesta razvaljamo torbice kako je to navedeno u receptu, na njih stavimo hladne čvarke, ploške uvijemo i pečemo. Uz to iznosimo na stol kiselo zelje.

Krumpirovo tijesto
(vidi recept),
Nadjev:
250 g hamburške slanine,
250 g luka,
½ šalice kiselog vrhnja,
1 jaje, peršun,
3–4 žlice mrkvica,
sol, papar

Krumpirove torbice sa slaninom

Od krumpirova tijesta razvaljamo ploške velike poput tanjura i debele ½ cm pa na njih stavimo nadjev od slanine i ploške uvinemo. Složimo ih u dobro namaštenu tavu i na vrh stavimo pahuljice maslaca. Pečemo ih otprilike 45 minuta u pećnici na jakoj vatri. Nadjev: slaninu protjeramo kroz aparat za mljevenje mesa. Na maslacu proprižimo sitno sasjeckan luk i zeleni peršun. Dodamo kiselo vrhnje, jaje i toliko mrvica da je masa dobro povezana. Začinimo solju i paprom. Uz to iznosimo na stol kiselo zelje i salatu.

Krumpirovo tijesto
prema osnovnom receptu,
225 g brašna,
slana voda za kuhanje,
100 g maslaca, mrvice

Krumpirovi valjušci

Priredimo krumpirovo tijesto kako je to navedeno u osnovnom receptu (s 225 g brašna). Od tijesta izvaljamo okrugle trake debele poput palca pa ih narežemo na podjednako velike komadiće. Od njih na dasci posutoj brašnom oblikujemo rukom, koju smo također oprašili brašnom, male, na vrhovima šiljate valjuške (debele poput olovke). Stavimo ih u

zavrelu slanu vodu i oprezno ostavimo da 2–3 minute vriju (dok plivaju na površini). Zatim ih izvadimo šupljikavom žlicom, ostavimo da se ocijede i pospemo prženim mrvicama. Prilozi: salata, povrće. Služe kao prilog uz mesna jela. Možemo ih jesti i uz kompot obilno posute šećerom.

Krumpirovi valjušci s kravljim sirom

Izradimo krumpirove valjuške kako je to navedeno na str. 244 i tijesto izmiješamo s nastruganim sirom ili kravljim sirom.

Krumpirovo tijesto
prema receptu,
mast za prženje

Pržene pogačice od krumpira

Od krumpirova tijesta oblikujemo ovalne pogačice ili valjuške dugačke poput prsta pa ih polagano pržimo na obilno masnoće (svinjske masti) dok s obje strane ne zažute.

Krumpirovo tijesto
prema osnovnom receptu
(vidi str. 244),
s 120 g brašna,
mast za prženje
Za nadjev:
250 g ostataka od mesa
ili mljevenog mesa,
30 g slanine,
1 jaje, luk,
malo vrhnja,
peršun, sol, papar

Prženi krumpirovi valjčići s mesom

Izradimo krumpirovo tijesto pa ga razvaljamo 1 cm debelo u pravokutnik. Premažemo ga mesnim nadjevom, čvrsto uvijemo i narežemo na ploške. Ploške pržimo na obilno vruće masti. Uz to poslužujemo salatu ili povrće. Pripremanje nadjeva: meso protjeramo kroz aparat za mljevenje. Luk i peršun proprižimo na slanini narezanoj na kockice, posolimo i popaprimo, pa masu vežemo pomoću vrhnja i jaja.

Krumpirovo tijesto
(vidi str. 244),
1 kg jabuka ili šljiva,
100 g maslaca,
1 šalica kiselog vrhnja,
125 g šećera,
cimet,
korintske grožđice
Poviji:
¼–¼ l vrućeg mlijeka

Torbice od krumpirova tijesta

Jabuke ogulimo i tanko narežemo, odnosno šljivama izvadimo koštice. Od krumpirova tijesta izvaljamo pločice velike poput tanjura i debele ½ cm pa ih premažemo maslacom i vrhnjem i pokrijemo slojem jabuka ili šljiva. Pospemo ih šećerom, cimetom i korintskim grožđicama, uvinemo i položimo u dobro namaštenu tavu. Na vrh stavimo pahuljice maslaca i torbice pečemo u pećnici na jakoj vatri. Otprilike 10 minuta prije nego što su dogotovljene, možemo ih preliti s malo zavrelog mlijeka i ostaviti da neko vrijeme stoje. Na stol ih iznosimo posute šećerom. Pripremaju se 45 minuta.

Okruglice i žličnjaci

Većina recepata za okruglice vjerojatno potječe iz češke kuhinje. Ondje su okruglice bile oduvijek veoma omiljele. Većinom ih iznosimo na stol kao zasitni prilog uz jela od mesa, ali također i uz varivo, salatu i kompot. Osim čvrstih okruglica od krumpira, priređenih od sirovih ili kuhanih krumpira, poznajemo i nježne okruglice od krupice, okruglice od žemičaka, od brašna i okruglice od dizanog tijesta. Za tijesto okruglica koristimo kuhane sastojine, na primjer kuhani krumpir, kašu od krupice i žemičke: one čine tijesto rahlim. Osim toga upotrebljavamo sirove sastojine, na primjer sirovi krumpir, sirovu krupicu, brašno. One vežu tijesto i sprečavaju da se okruglice pri kuhanju raspadnu. Jaja istodobno vežu i razrahljuju tijesto; ona povećavaju hranjivu vrijednost, daju okruglicama bolji izgled i bolji okus. Što više jaja upotrijebimo u tijestu, to mekše ga moramo umijesiti.

Redovito moramo skuhati jednu okruglicu za pokus

Za priređivanje okruglica potrebno je malo iskustva i vještine. Recepti su, doduše, mnogo puta prokušani, ali kakvoća okruglica ovisi o različitim faktorima koji svaki puta mogu biti drukčiji. Na sastav krumpirova tijesta djeluje sadržaj vlage u krumpiru; sposobnost bubrenja je kod brašna i krupice različita; čak i jaja su razne veličine. Ne smijemo se, dakle, čuditi, ako nam unatoč tome što se točno pridržavamo recepta, okruglice ponekad ne uspiju onako kako smo to željeli. Zbog toga preporučamo da uvijek najprije jednu okruglicu skuhamo za pokus. Raspadne li nam se pri kuhanju ili postane li premekana, možemo joj sastav popraviti dodavajući vezivna sredstva, na primjer brašno, krupicu, mrvice, žumanjak. Ako je tijesto prečvrsto, razrahlimo ga bjelanjkom ili mlijekom.

Što treba upamtiti

- Naporno prigotavljanje okruglica od sirovog krumpira koje nam oduzima mnogo vremena možemo sebi olakšati upotrebljujući električni tijesak za istiskivanje soka koji struže i gnječi krumpir. Još jednostavnije je ako krumpirove okruglice izrađujemo »iz vrećice«. Ponuda je mnogovrsna: polukuhane okruglice, sirove okruglice, kuhane okruglice.
- Mokra tijesta oblikujemo mokrim rukama, a suha suhim.
- Za kuhanje moramo imati pripremljeno obilno posoljene vode. Okruglice se pri kuhanju povećavaju i trebaju mnogo mjesta u loncu ako želimo da uspiju. Treba da se više poširaju nego kuhaju.
- Nježne okruglice kuhane u ubrusu režemo na ploške pomoću uzice kako ih ne bismo zgnječili.

(uz jela od mesa i salate)

Bavarske okruglice od tijesta

8–10 starih žemički
Za tijesto:
200 g brašna,
3 jaja, sol,
1/4–3/8 l mlijeka

Žemičke narežemo na kockice. Od brašna, jaja, mlijeka i soli izradimo gusto tijesto pa mu primiješamo kockice žemički. Tijesto ostavimo da malo odstoji a zatim od njega oblikujemo okruglice i stavimo ih u obilno zavrele slane vode da se 15–20 minuta polako kuhaju. Za okruglice od kruha upotrebljavamo umjesto žemički narezani crni kruh.

(uz pečeno i pirjano meso)

Bečka okruglica u ubrusu

8–10 starih žemički,
3/8 l mlijeka,
80 g maslaca,
5 jaja, sol,
80 g slanine,
60 g brašna

Žemičke narežemo na kocke, posolimo, prelijemo toplim mlijekom i ostavimo da neko vrijeme stoje. Maslac mutimo dok se ne zapjeni pa mu malo-pomalo dodamo jaja i slaninu narezanu na kockice koju smo pržili dok nije postala staklasta. Dodamo ovlažene žemičke i brašno pa sve lako izmiješamo. Tijesto ovijemo mokrim ubrusom, oblikujemo od njega valjak i ubrus svežemo ali moramo ostaviti toliko mjesta da se tijesto može napuhnuti. Spustimo ga u zavrelu slanu vodu i ostavimo da 50–60 minuta polako vrije. Izvadimo ga, obrežemo s oba kraja i ostavimo da se para izvjetri a zatim ga uz pomoć napete tanke uzice narežemo na ploške i iznesemo ih na stol.

(uz mesna pečenja, pirjano pečenje, variva, salatu)

Češke okruglice

8 žemički,
50 g maslaca,
1 žlica luka,
peršun
Za brašneno tijesto:
200 g brašna,
1/4–3/8 l mlijeka,
4 jaja, sol

Žemičke narežemo na kockice pa ih kratko propržimo na vrućem maslacu kojemu smo dodali sitno narezan luk i zeleni peršun. Ostavimo ih da se ohlade. Zatim od brašna, mlijeka, jaja i soli umiješimo mekano tijesto, primiješamo mu pržene kockice žemičke i tijesto ostavimo da neko vrijeme odstoji. Od mase oblikujemo dvije duguljaste okruglice i stavimo ih u zavrelu slanu vodu da 30–40 minuta polako kuhaju. Kuhane okruglice izvadimo iz vode pa im najprije odrežemo oba kraja i pustimo da se iz njih ispari nešto vlage. Zatim ih narežemo na ploške i svrstamo na pladanj. Narezane okruglice možemo pokriti kolutovima luka prženim na maslacu.
Kao okruglica u ubrusu: okruglicu zavijemo u mokri ubrus i kuhamo je kako je to navedeno u receptu za okruglice u ubrusu.

500 g oštrog brašna,
1 jaje,
malo soli,
20 g kvasca,
nepune ¼ l mlijeka,
4 žemičke

Češke okruglice s kvascem i žemičkama

(uz fine pečenke i jela od povrća)

Od navedenih sastojina izradimo rahlo dizano tijesto, čvrsto ga istučemo i ostavimo da se digne. Žemičke narežemo na kocke, primiješamo ih dizanom tijestu, tijesto pokrijemo i ostavimo da se još jednom digne. Od tijesta oblikujemo velike duguljaste okruglice pa ih odmah stavimo u obilno zavrele slane vode. Treba da se 10–15 minuta poširaju u pokrivenoj posudi a eventualno jednom okrenu. Gotove okruglice izvadimo iz vode pa ih pomoću tanke uzice narežemo na debele ploške i odmah ih iznesemo na stol. S tim vrlo finim okruglicama moramo posebno pažljivo postupati da nam ne padnu. Za kuhanje nam treba mnogo vode.

Za krumpirovo tijesto:
1 kg kuhanih krumpira,
160 g brašna,
2 jaja, sol,
pržene kockice žemičke,
slana voda za kuhanje

Kuhane okruglice od krumpira

(uz govedinu, svinjetinu, divljač, ragu)

Krumpirovo tijesto izrađujemo kako je to zadano u receptu na strani 244. Rukama umočenim u brašno oblikujemo od tijesta okruglice, u sredinu okruglica utisnemo pržene kocke žemički i okruglicama popravimo oblik. Najprije skuhamo jednu za pokus; ako je tijesto premekano, primijesimo još malo brašna ili krupice. Okruglice stavljamo u obilno zavrele slane vode pa ih 15 minuta polako kuhamo. Polovinu brašna možemo zamijeniti krupicom. Kuhane krumpirove okruglice su vrlo osjetljive pa stoga moramo s njima veoma oprezno postupati. Kad ih oblikujemo, moramo ruke posuti krumpirovim brašnom. Stavljamo ih da se kuhaju u zaista obilno zavrele slane vode; jedna okruglica se ne smije doticati druge. Voda smije samo polako vreti. Vrlo su omiljene i kuhane krumpirove okruglice iz »vrećice«.

8 starih žemički,
⅜ l mlakog mlijeka,
4 jaja,
sol, muškat,
propržen peršun

Okruglice u ubrusu

(uz fine pečenke i jela od povrća)

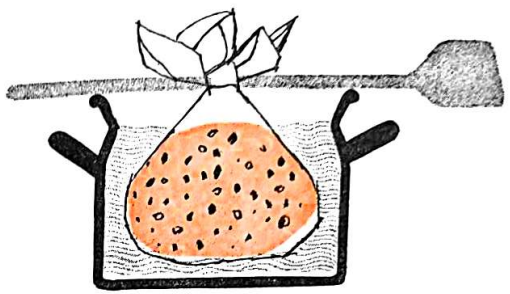
Žemičke narežemo na tanke listiće. Jaja razmutimo s mlakim mlijekom i prelijemo ga po žemičkama. Začinimo solju i muškatom pa dodamo tušeni zeleni peršun. Tijesto rahlo izmiješamo i ostavimo ga da neko vrijeme stoji. Zatim od njega oblikujemo jednu veliku okruglicu, zavijemo je u mokri ubrus, rahlo ga svežemo tako da se okruglica može još napuhnuti. Ispod čvora provučemo držak kuhače i okruglicu u ubrusu objesimo u zavrelu slanu vodu. Treba da 50–60 minuta polako vrije. Zatim je istresemo na zagrijani pladanj i pomoću tanke uzice narežemo na ploče.

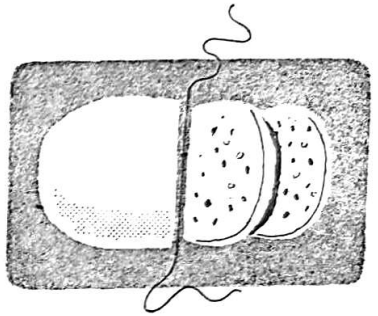
500 g brašna,
30 g kvasca,
nepune ¼ l mlijeka,
2 žumanjka,
50 g masti,
50 g maslaca,
2 žlice šećera,
slana voda za kuhanje,
cimet, sol

Okruglice od dizanog tijesta

(uz kompot, sušeno voće, ragu)

Od navedenih sastojina izradimo osrednje čvrsto dizano tijesto i čvrsto ga tučemo sve dok se iz njega ne počnu dizati mjehuri a onda ga ostavimo da odstoji. Ruke oprašimo brašnom i oblikujemo okruglice. Položimo ih na dasku posutu brašnom, pokrijemo krpom i ostavimo da se još jednom dignu. Zatim ih stavimo u obilno zavrele slane vode (trebaju veoma mnogo vode jer će se još napuhnuti). Kuhamo ih polako 15 minuta u pokrivenoj zdjeli, izvadimo šupljikavom žlicom i ostavimo da se ocijede. Okruglice raskinemo pomoću dvije vilice, nakapljemo





na njih smeđeg maslaca i pospemo ih šećerom s cimetom, odnosno samljevenim makom. Okruglice iznosimo na stol bez šećera jer su određene kao prilog uz meso ili uz jela od povrća.

Kao okruglice u ubrusu: zadana količina je dovoljna za dvije okruglice u ubrusu. Ubrus ovlažimo toplom vodom, vodu istisnemo i ubrus pospemo brašnom. U njeg stavimo polovinu dizanog tijesta i ubrus svežemo. Moramo ostaviti toliko prostora da se okruglica može još napuhnuti. Stavimo je u zavrelu vodu, pokrijemo zdjelom i polako kuhamo jedan sat. Kuhane okruglice izvadimo na zagrijani pladanj pa ih pomoću napete uzice narežemo na ploške. Ili: ovlaženi ubrus oprašen brašnom svežemo iznad lonca, okruglicu pokrijemo zdjelom i kuhamo je u pari.

10 starih žemički,
⅜–½ l toplog mlijeka,
40 g jetre, 50 g slezene,
1 glavica luka,
peršun, sol,
50 g maslaca
ili loja s bubrega
ili koštane moždine,
3 jaja, mažuran,
limunova kora, papar

(uz kiselo zelje)

Okruglice od jetara

Sitno narezane žemičke posolimo i ovlažimo ih toplim mlijekom. Jetra i slezenu protjeramo kroz aparat za mljevenje mesa. Sitno sasjeckan luk i peršun pirjamo na maslacu ili na loju s bubrega, odnosno na koštanoj moždini. Izmiješamo sve sastojine i začine i ostavimo da neko vrijeme odstoje. Oblikujemo okruglice, stavimo ih u zavrelu slanu vodu i 25 minuta polagano kuhamo. Ako je tijesto premekano, možemo mu dodati mrvice da postane tvrđe. Kuhane okruglice pospemo sitno sasjeckanim vlascem i uz njih iznosimo na stol kiselo zelje.

1 kg kajsija,
ostale sastojine kao za okruglice od šljiva

Okruglice od kajsija

Priređujemo ih jednako kao što je to zadano u receptu za okruglice od šljiva.

1 l mlijeka,
300–375 g krupice, sol,
2–3 jaja,
pržene kocke žemički
od 3 žemičke,
muškat,
slana voda za kuhanje

(uz pirjano pečenje, špinat, sušeno voće)

Okruglice od krupice

Od mlijeka, krupice i soli skuhamo gustu kašu. Kad se ohladila, primiješamo joj jaja i muškat. Rukama namočenim u brašno oblikujemo male okruglice i u sredinu okruglica stavimo pržene kocke žemički. Okruglice položimo u zavrelu slanu vodu da u njoj 15 minuta polagano kuhaju. Pržene kocke žemički možemo primiješati i samom tijestu. Na osnovu tog recepta mogu se prirediti okruglice u ubrusu (vidi str. 248).

1 ½ kg sirovog krumpira,
375–500 g kuhanog krumpira,
¼ l zavrelog mlijeka
ili vode, sol,
pržene kocke
od žemički,
slana voda za kuhanje

Okruglice od sirovih krumpira I

(uz svinjsko i guščje pečenje)

Sirove krumpire operemo, ogulimo, pa ih stavimo u hladnu vodu s malo octa kako ne bi potamnili. Nastružemo ih u zdjelu s vodom. Masu vrlo čvrsto istisnemo u platnenoj vrećici i dodamo joj škrobnog brašna. Odmah je prelijemo zavrelim mlijekom ili vodom. Dodamo kuhane i zdrobljene krumpire, posolimo i od mase izradimo tijesto. Od tijesta odmah oblikujemo okruglice a u sredinu svake okruglice stavimo pržene kocke žemičke. Okruglice stavimo u zavrelu slanu vodu i ostavimo ih da se 20 do 25 minuta polako kuhaju. Tijestu možemo dodati nekoliko žlica krupice. Sirove krumpire možemo u električnom kuhinjskom aparatu lako i bez napora nastrugati a zatim iz njih istisnuti sok (tijesak za istiskivanje soka). Treba se ravnati prema uputama za korištenje aparata. Gotove okruglice iznosimo na stol odmah. »Sirove okruglice iz vrećice« vrlo su omiljele jer se lagano priređuju. Domaćica kojoj se žuri rado će se poslužiti tim gotovim proizvodom.

1½ kg sirovog krumpira,
½ l mlijeka,
200 g krupice,
pržene kocke žemički,
slana voda za kuhanje, sol

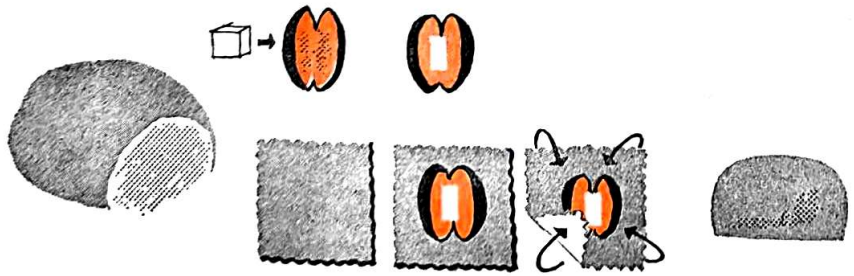
Okruglice od sirovih krumpira II

Krumpir operemo, ogulimo i nastružemo ga u zdjeli s vodom. Vodi dodamo malo octa da krumpir ne potamni. Masu čvrsto istisnemo u platnenoj vrećici (ili u krpi), a staloženi škrob dodamo krumpiru. Od mlijeka i krupice skuhamo gustu kašu od krupice i odmah njome pokrijemo iscijeđene krumpire, posolimo i izradimo tijesto. Okruglice oblikujemo i dogotovimo kako je navedeno u prijašnjem receptu.

Krumpirovo tijesto
prema osnovnom receptu
(vidi str. 244)
s 225 g brašna,
1 kg šljiva,
šećer u kockama,
6–8 žlica mrvica,
100 g maslaca,
šećer, cimet

Okruglice od šljiva

Izradimo krumpirovo tijesto i tanko ga razvaljamo pa iz njega kuhinjskim kotačićem izrežemo komade velike otprilike 7 × 7 cm. Iz šljiva izvadimo koštice i umjesto njih stavimo kocku šećera pa ih ovijemo tankim slojem krumpirova tijesta i oblikujemo ih u okruglice. Stavimo ih u zavrelu slanu vodu da 5 do 8 minuta polagano kuhaju. Izvadimo ih šupljikavom žlicom i ostavimo da se ocijede. Mrvice pržimo na vrućem maslacu dok ne zažute, okruglice uvaljamo u njih i pospemo ih šećerom i cimetom.



(uz kiselo zelje, salatu)

Okruglice od šunke ili suhe slanine

150 g šunke ili slanine,
ostale sastojine
kao za okruglice od žemički
(vidi recept)

Sitno sasjeckanu šunku ili suhu slaninu primiješamo tijestu za okruglice i prigotovimo ga kao što je to navedeno u receptu za okruglice od žemički. Slaninu možemo propržiti i na njoj pirjati luk i peršun.

(uz pečenje, perad, pirjano pečenje, gulaš)

Okruglice od žemički

8 starih žemički,
¼–⅜ l toplog mlijeka,
30–50 g maslaca,
3–5 jaja,
1–2 žlice brašna,
sol, peršun
Po volji:
fino sasjeckan propirjan luk

Žemičke sitno narežemo, posolimo, ovlažimo mlakim mlijekom i ostavimo da neko vrijeme stoje. Sitno sasjeckan zeleni peršun propirajmo na malo vrućeg maslaca i pospemo po žemičkama. Dodamo jaja i brašno pa iz mase izradimo tijesto. Mokrim rukama oblikujemo okruglice i stavimo ih u zavrelu slanu vodu da 15–20 minuta polako vriju. Ako je tijesto previše mekano, dodamo mu mrvice.

(uz povrće, salatu, jela od mesa, kompot)

Okruglice sa brašnom

500 g brašna,
3–5 jaja,
¼–⅜ l mlijeka,
slana voda za kuhanje,
sol

Brašno glatko izmiješamo s mlijekom, dodamo jaja i sol, čvrsto tučemo sve dok tijesto ne potjera mjehure (tijesto mora biti otprilike onakvo kakvo koristimo za žličnjake). Žlicom koju svaki čas umačemo u zavrelu vodu, izdvajamo okruglice i stavljamo ih u zavrelu slanu vodu pa ih 25 minuta kuhamo u napola zatvorenoj posudi.
Inačica: tijestu možemo primiješati pržene kocke žemički (3 žemičke), ostaviti ga da malo odstoji a zatim skuhati okruglice kako je već rečeno. Gotove okruglice možemo posuti mrvicama prženim na maslacu.

(uz kompot)

Okruglice s jabukama

250 g brašna, 2 jaja, sol,
nastrugana limunova kora
i limunov sok,
na vrhu noža
praška za pecivo,
mlijeka po potrebi,
500 g jabuka,
1 žlica šećera,
50 g mrvica,
80 g maslaca,
šećer i cimet

Od brašna, jaja, soli, limuna, praška za pecivo i mlijeka izradimo čvrsto tijesto za žličnjake i temeljito ga stučemo. Naposljetku primiješamo zaslađene jabuke narezane na kockice. U zavrelu slanu vodu stavljamo pomoću žlice male okruglice ili žličnjake i ostavimo ih da se 15 minuta polako kuhaju. Kad se lijepo napuhnu, izvadimo ih pomoću šupljikave žlice i kratko prelijemo hladnom vodom. Mrvice pržimo na maslacu dok ne postanu svijetlosmeđe, okruglice uvaljamo u mrvice i pospemo ih šećerom i cimetom.

Okruglice s kravljim sirom

500 g kravljeg sira, sol,
50 g maslaca, 2 jaja,
180 g krupice,
1–2 žlice šećera,
na vrhu noža
praška za pecivo,
80 g maslaca,
mrvice, šećer, cimet

Maslac mutimo dok se ne zapjeni, dodamo jaja, sol, krupicu, šećer, prašak za pecivo i kravlji sir pa masu promiješimo i ostavimo je da jedan sat odstoji. U zavrelu slanu vodu stavljamo male žličnjake i ostavimo ih da 10–15 minuta polako kuhaju. Izvadimo ih šupljikavom žlicom pa ih uvaljamo u mrvice koje smo ispržili tako da postanu svijetlosmeđe. Pospemo ih šećerom i cimetom. Uz to iznosimo na stol kompot.

1 kg kuhanih krumpira,
225–250 g škrobnog brašna,
3/8 l mlijeka, 1 jaje, sol,
pržene kocke žemički,
slana voda za kuhanje

Polusvilene okruglice od krumpira

Netom skuhane oguljene krumpire zgnječimo i ostavimo ih da se ohlade. Primiješamo im škrobno brašno i sol te ih prelijemo zavrelim mlijekom. Dodamo jaje i umijesimo tijesto. Ruke pospemo krumpirovim brašnom pa oblikujemo okruglice i u njih utisnemo pržene kockice žemički. Stavimo ih u zavrelu slanu vodu i 15 minuta polako kuhamo.

10 žemički,
75 g masnoće za prženje,
1 glavica luka,
peršun
Za brašneno tijesto:
200 g brašna,
1–2 jaja,
3/8 l mlijeka,
250 g kuhanog suhog mesa, sol

Tirolske okruglice

(uz kiselo zelje, povrće, salatu)

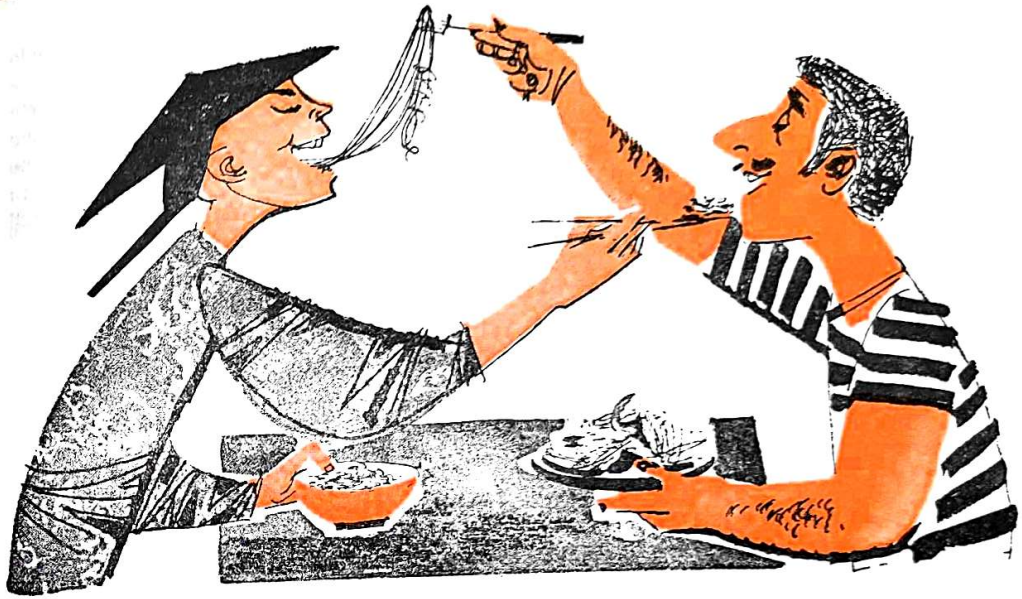
Žemičke narežemo na kockice pa ih propržimo na masti u kojoj smo kratko pirjali luk i peršun. Pržimo ih dok ne postanu hrustave. Od brašna, mlijeka, jaja i soli izradimo posve mekano tijesto, primiješamo mu rashlađene žemičke i sitno sasjeckano suho meso pa masu ostavimo da neko vrijeme stoji. Zatim od nje oblikujemo okruglice i stavimo ih u zavrelu slanu vodu da 15–20 minuta polako vriju.

500 g brašna,
60 g svinjske masti, 2 jaja,
3/8 l mlijeka,
2–3 glavice luka, sol,
maslac za prženje

Žličnjaci s lukom

(uz jela od mesa i od povrća)

Brašno stavimo u zdjelu pa u njoj izmiješamo rastopljenu svinjsku mast i jaja. Malo-pomalo dodajemo mlijeko i posolimo. Tučemo u meko tijesto. U velikom loncu zavremo obilno slane vode i pomoću kavske žličice ubacujemo u vodu male žličnjake. Treba da 5 minuta kuhaju. Žličnjake ocijedimo i tuširamo ih hladnom vodom. Luk narežemo na tanke ploške pa ih na vrućem maslacu pržimo dok ne postanu svijetlosmeđe. Na njih stavimo žličnjake pa ih zagrijemo na maslacu, češće ih okrećući. Na stol ih iznosimo veoma vruće. Treba da od masnoće izgledaju sjajni i privlačni.



Jela od riže i tjestenine

Riža

Riža je u azijskim zemljama glavna živežna namirnica. Ondje se nalaze i najveća područja uzgoja riže važna za svjetsku trgovinu. Omiljela dugozrna vrsta riže uvozi se iz Azije. Upotrebljavamo je za kuhanje. Dugozrnu rižu kuhamo u vodi, parimo je, koristimo je za prsten od riže i za juhe jer ta riža ostaje zrnata i ne raspada se pri kuhanju. Iz doline rijeke Po u Italiji stiže prvorazredna riža okruglog zrna. Koristimo je za rižot, rižu na mlijeku i kolače. Za kuhanje u vodi manje je prikladna jer je okruglo zrno mekše pa se pri kuhanju lako raspada ili postaje kašasta. Većina vrsta riže dolazi u trgovinu oljuštena i polirana. Umijeće kuhanja riže je u zemljama u kojima se ona uzgaja dotjerano do najvišeg savršenstva, ali to umijeće, na žalost, nije kod nas dovoljno razvijeno. Riža treba doći na stol bijela, suha i zrnata, tako da pojedina zrnca padaju s vilice. Samo riža na mlijeku može biti malo gnjecava. U zapadnim zemljama je kuhanje riže bitno olakšano time što riža dolazi u trgovinu u vrećicama za kuhanje. Tvrdozrna riža je već pripravljena za kuhanje i odvagana u šupljikave vrećice pa je treba samo skuhati u slanoj vodi.

Tjestenina

Tjestenina se danas većinom kupuje gotova. Ima je u velikom izboru i u dobroj kakvoći. Neke obitelji, međutim, još uvijek više cijene rezance napravljene kod kuće. Pogotovo se kod kuće priređuju i kuhaju omiljeli žličnjaci. Možemo ih, uostalom, kupiti i gotove pa će se domaćica koja ima malo vremena poslužiti gotovim proizvodima.

Italiju smatraju zemljom u kojoj su izumljeni rezanci. Nije, dakle, čudo da ondje dobivamo izvrsna i vrlo raznolika jela od tjestenine. Upravo će nas iznenaditi koliko lijepo oblikovanih vrsta tjestenine, osim špageta koji su posvuda omiljeli, prodaju u Italiji. Svakodnevna past'asciutta što je jedu Talijani, spada među jela koja dobro prijaju također i turistima i putnicima, gostima u toj zemlji. U talijanskim su kuhinjama lonci za kuhanje tjestenine upravo golemi. Za četvrt kile rezanaca treba zavreti najmanje 2 l vode.

Što treba upamtiti

Jela od riže:

- Rižu koju ćemo kuhati u vodi, treba prije kuhanja temeljito oprati da se odstrane čestice škroba s površine zrnaca; one bi nam rižu učinile ljepljivom.
- Za tušenu rižu i rižot nećemo rižu oprati već ćemo je obrisati suhom krpom.
- Jedemo li rižu kao prilog, treba je po osobi uzeti 60 g, a jedemo li je kao glavno jelo, uzet ćemo je otprilike 100 g u obroku.
- Riža se pri kuhanju jako napuhne pa joj se volumen poveća na trostruki volumen suhe riže.

Tjestenina:

- Rezance i drugu tjesteninu stavljamo u vodu koja jako vrije i kuhamo je dalje na tihoj vatri. Od vremena do vremena moramo je promiješati da se ne slijepi.
- Žličnjaci se neće slijepiti, ako ih, kad su kuhani, ocijedimo i u velikoj posudi isplahnemo hladnom vodom pa ih ponovo ostavimo da se ocijede a zatim ih zagrijemo na rastopljenom maslacu.

JELA OD RIŽE

50 g masnoće, 375 g teletine,
1 ploška suhe slanine,
1 glavica luka,
sol, paprika,
2 žlice ekstrakta
od rajčice, 250 g riže,
¾–1 l tekućine,
30 g nastruganog sira,
peršun

Bečka riža s mesom

Fino sasjeckan luk, sitno narezanu slaninu i meso narezano na kocke propržimo na vrućoj masnoći. Dodamo sol, papriku i ekstrakt od rajčica, prilijemo malo tekućine i meso pirjamo dok upola ne omekša (otprilike 30 minuta). Dodamo opranu rižu i preostalu tekućinu pa sve zajedno kuhamo dalje ali ne miješamo. Na stol iznosimo posuto nastruganim sirom i sasjeckanim peršunom. Prigotavlja se svega jedan sat.
Inačica: rub pripremljenog jela obložimo pirjanim gljivama.

Kolut od riže

Prstenasti oblik premazan maslacom napunimo pirjanom ili tušenom rižom i rižu lako utisnemo u oblik. Na 10 je minuta stavimo u vodenu kupelj a zatim izvrnemo na zagrijani okrugli pladanj. Takav kolut od riže možemo napuniti frikaseom, raguom, gljivama, varivom i drugim. Rub koluta lijepo ukrasimo rajčicama ili zelenim peršunom.

Lisičice s rižom

250 g riže,
40 g maslaca ili ulja,
75–100 g hamburške slanine,
2 glavice luka,
500 g lisičica,
obilno peršuna,
¾ l mesne juhe

Rižu otaremo suhom krpom. Slaninu narezanu na kockice i sitno sasječen luk pržimo na vrućem maslacu ili ulju dok ne zažuti. Dodamo rižu pa i nju neko vrijeme pržimo. Zatim dodamo očišćene gljive narezane na listiće i zeleni peršun, prelijemo zavrelom juhom i po potrebi dosolimo. Riža neka bubri na tihoj vatri.
Inačica: priredimo tušenu rižu (I) str. 257 ili rižu kuhanu na vodi (str. 256) i izmiješamo je s pirjanim gljivama.

Lisičice u kolutu od riže

(vidi str. 234)

Piletina s rižom

Tušenu rižu pripremamo kako je to zadano u receptu, izmiješamo je s ostacima piletine, tušenim pečurkama i jednom žlicom kapara. Vidi kokoš s rižom, str. 96.

Pirjana riža

(prikladna za kolut od riže)

250 g riže,
¾ l mesne juhe,
komadić svježeg maslaca

Opranu rižu uspemo u zavrelu juhu i dodamo komadić svježeg maslaca. Prevremo je na jakoj vatri, a zatim pirjamo na malom plamenu dok ne omekša. Prigotavlja se 20 do 30 minuta. Pri tom je ne smijemo miješati. Gotovu rižu razrahlimo vilicom da se tekućina iz nje ispari.

Rajčice s rižom u loncu

125 g slanine sa šunke,
2 glavice luka,
2 šalice riže,
3 šalice mesne juhe,
500 g rajčica,
sol, paprika,
majčina dušica,
zeleni peršun,
nastrugani sir

Propržimo slaninu narezanu na kockice pa na njoj propirjamo grubo narezan luk. Rižu otaremo u suhoj krpi i dodamo luku pa je pržimo dok ne postane staklasta. Prilijemo zavrelu juhu i rižu 5 minuta kuhamo na tihoj vatri. Dodamo oguljene rajčice, narezane na komadiće i začinimo solju, majčinom dušicom i paprikom. Stavimo je na tihu vatru da 25 minuta bubri. Možemo je izmiješati s nastruganim sirom i posuti sitno sasjeckanim zelenim peršunom.

Rizi-bizi

Sastojine kao kod
tušene riže
(vidi str. 257),
250 g mladog graška,
pirjane pečurke,
nastrugan sir

Prigotovimo tušenu rižu kako je to navedeno na str. 257. Mladi grašak pirjamo dok ne omekša pa ga oprezno primiješamo gotovoj riži. Rižu utisnemo u prstenasti oblik premazan masnoćom. Istresemo je na okrugli pladanj i pospemo nastruganim sirom. Možemo je garnirati pirjanim pečurkama ili pečurke primiješati riži prije nego što je iznesemo na stol. Rizi-bizi nam služi kao prilog za jela od mesa ili jela s pikantnim umakom, a možemo ga iznijeti na stol i kao samostalno jelo uz salatu.

250 g riže
(dugozrne),
2 l slane vode
Po volji:
50 g maslaca

Riža kuhana u vodi

Rižu operemo u hladnoj vodi, stavimo je u zavrelu slanu vodu i kuhamo otprilike 12 do 15 minuta dok ne omekša. Mora ostati zrnata. Stavimo je na sito da se ocijedi i prelijemo s malo mlake vode. Sito stavimo nad prazan lonac i u blago zagrijanoj pećnici nabrzo istjeramo iz riže paru i osušimo je. Pri tom je moramo od vremena do vremena lako stresti, ali je ne smijemo miješati. Zrnatu rižu možemo izmiješati na vrućem maslacu.

250 g riže,
40 g maslaca ili ulja,
2 žlice curryja,
¾ l mesne juhe,
komadić svježeg maslaca, sol

Riža s curryjem

Rižu otaremo u suhoj krpi ali je ne operemo. Na vrućoj masnoći pržimo sitno sasjeckan luk i rižu dok ne postane staklasta. Začinimo je curryjem i prilijemo ključalu juhu. Zavremo je na jakoj vatri, zatim vatru smanjimo i rižu ostavimo da bubri u pokrivenoj posudi. Prije nego što je iznesemo na stol, izmiješamo je s komadićem maslaca a po potrebi dosolimo. Prigotavlja se 25–30 minuta.
Inačica: rižu skuhamo na vodi (str. 256) i ostavimo da se voda ispari. Curry propržimo na vrućem maslacu, dodamo ocijeđenoj riži, malo posolimo i izmiješamo na maslacu kojemu smo dodali curryja. Možemo joj primiješati također i jednu do dvije žlice sultanki.

250 g riže,
2 l slane vode za kuhanje,
40 g maslaca ili ulja,
1 glavica luka,
1 žličica paprike,
500 g oguljenih rajčica,
1 žličica šećera,
komadić svježeg maslaca,
nastrugan sir

Riža sa svježim rajčicama

Opranu rižu uspemo u zavrelu slanu vodu, kuhamo je otprilike 15 minuta dok ne omekša ali mora ostati zrnata. Ocijedimo je. Na vrućem maslacu ili ulju pržimo sitno sasjeckan luk dok ne zažuti i pospemo ga paprikom; smije se samo jednom zapjeniti. Dodamo oguljene rajčice narezane na komadiće, začinimo solju i šećerom i pirjamo ih dok ne omekšaju. Dogotovljene rajčice izmiješamo s ocijeđenom rižom pa im zbog boljeg okusa dodamo svježi maslac i nastrugani sir.

2 šalice riže,
40 g maslaca ili ulja, sol,
4 šalice mesne juhe,
2 žličice curryja,
125 g gljiva,
1 glavica luka,
30 g maslaca,
100 g sirove šunke,
limunov sok, peršun

Riža sa šunkom i gljivama

Rižu otaremo suhom krpom pa je pržimo na vrućem maslacu ili ulju dok ne postane staklasta. Prelijemo je zavrelom juhom i začinimo solju i curryjem. Ostavimo da se deset minuta kuha na tihoj vatri. Očišćene gljive, narezane na tanke listiće pirjamo pet minuta na vrućem maslacu. Finu mršavu šunku narežemo na kockice. Gljive i kockice šunke primiješamo riži. Riža neka još 15–20 minuta bubri na tihoj vatri. Prije nego što je iznesemo na stol, nakapljemo na rižu malo limunova soka i pospemo je sitno sasjeckanim zelenim peršunom.

250 g riže,
50 g maslaca ili ulja,
1 sitno sasjeckana
glavica luka, ¾ l mesne juhe,
4 žlice nastruganog
parmezana,
komadić svježeg maslaca

Rižot

Rižu otaremo suhom krpom, ali je ne operemo. Na vrućem maslacu ili ulju propržimo sitno sasjeckan luk i rižu dok ne postane staklasta a zatim je prelijemo ključalom mesnom juhom. Kratko je zavremo na jakoj vatri pa posudu pokrijemo i rižu prigotavljamo na tihoj vatri ili na rubu štednjaka. Pri tom treba da bubri. Miješati je ne smijemo. Prigotavlja

Pihelštajnsko meso (recept na str. 266) →

se 20 do 30 minuta. Po potrebi je dosolimo i izmiješamo s parmezanom i komadićem maslaca.

Rižot s graškom i šunkom: gotovom rižotu primiješamo šunku narezanu na trake i tušeni grašak.

Rižot s jetrima: gotovom rižotu primiješamo pečena jetra (teleća, pileća) narezana na tanke listove.

Rižot s pečenicama: 10 minuta prije nego što je prigotovljen primiješamo rižotu fini nadjev za pečenice.

Rižot s rajčicama: priređuje se kako je to gore navedeno samo što riži, pošto smo joj prilili juhu, dodamo jednu žlicu ekstrakta od rajčica.

Rižot sa šunkom: gotovom rižotu primiješamo fino sasjeckanu šunku ili ostatke suhog mesa odnosno sušenog jezika.

Rižot od povrća

75 g maslaca ili ulja,
200 g riže,
2–3 glavice luka,
komadić celera,
2 zelene paprike,
500 g rajčica,
šaka mladih mahuna,
¾ l mesne juhe,
nastrugan sir,
zeleni peršun

Rižu otaremo suhom krpom, ali je ne smijemo prati. Pržimo je na vrućem maslacu ili ulju zajedno sa sitno sasjeckanim lukom dok ne postane staklasta. Kratko vrijeme pirjamo s njome sitno narezano povrće (iz zelene paprike moramo pažljivo izvaditi sjemenke, a rajčice možemo oguliti), prelijemo je zavrelom juhom i po potrebi dosolimo. Zavremo na jakoj vatri a zatim rižot tušimo dalje na tihoj vatri u pokrivenoj posudi dok ne omekša. Miješati ga ne smijemo. Prigotavlja se 30 minuta. Možemo ga posuti nastruganim sirom.

Inačica: gotov rižot s povrćem izmiješamo sa 100 do 200 grama mesa od morskih račića.

Srpsko meso s rižom

Za lonac s rižom:
200 g riže,
40 g maslaca ili ulja,
1–2 glavice luka, sol,
3 zelene paprike,
½ l vode,
250 g rajčica
Za lonac s mesom:
375 g svinjetine,
30 g svinjske masti,
1 česno češnjaka,
1 žličica paprike,
1 šalica vode,
sol, mažuran

Rižu otaremo suhom krpom pa je pržimo na vrućoj masti zajedno sa sitno narezanim lukom i zelenom paprikom iz koje smo izvadili sjemenke i narezali je na trake. Pržimo je dok ne postane staklasta, prelijemo zavrelom vodom, dodamo sitno narezane rajčice i posolimo. Pirjamo je na tihoj vatri dok ne omekša. U međuvremenu na vrućoj masti kojoj smo dodali zdrobljeno česno češnjaka propečemo svinjetinu narezanu na kocke, začinimo je solju, mažuranom i paprikom i prelijemo šalicom vode. Meso pirjamo dalje na tihoj vatri u pokrivenoj posudi. Po potrebi dolijemo malo tekućine (crnog vina). Pirjano meso izmiješamo zatim s rižom koju smo u međuvremenu dogotovili.

Tušena riža

(prikladna za kolut od riže)

2 šalice riže
(dugozrne)
40 g maslaca ili ulja, sol,
4 šalice zavrele vode
ili juhe

Rižu otaremo suhom krpom ali je ne peremo. Pržimo je na vrućoj masnoći, dolijemo zavrelu vodu i posolimo. Rižu zavremo na jakoj vatri a zatim je pustimo da bubri na tihoj vatri ili na rubu štednjaka. Prigotavlja se 25 do 30 minuta. Za to je vrijeme ne smijemo miješati. Prije nego što je iznesemo na stol, razrahlit ćemo je vilicom i pustiti da u otvorenom loncu izađe iz nje para.

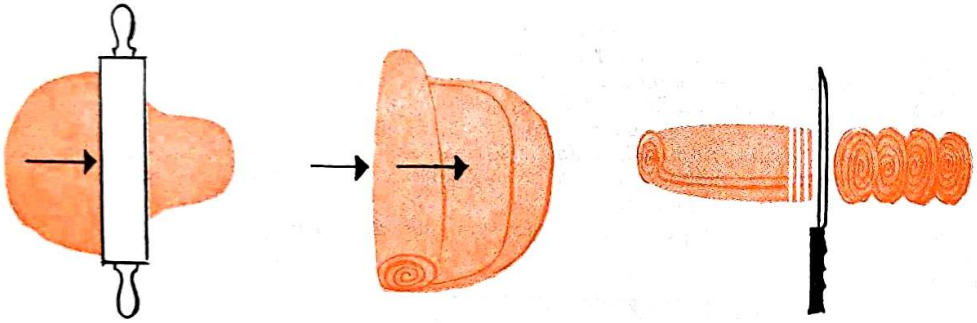
← Bečka savijača od jabuka (recept na str. 288)

Osnovni recept

300 g brašna,
2 jaja, sol,
2–3 žlice vode

Tijesto za rezance

Na dasku za valjanje tijesta prosijemo brašno i u sredinu hrpice utisnemo udubinu. U njoj izmiješamo jaja, sol i vodu i od svega izradimo čvrsto ali elastično tijesto. Temeljito ga prognječimo dok ne postane glatko. Razdijelimo ga na četiri jednaka dijela, podamo mu okrugli oblik, pokrijemo i ostavimo da 15 minuta miruje. Na dasci posutoj brašnom razvaljamo tanke okrugle listove i ostavimo ih na krpi da se malo osuše. Oprez! Ako se rezanci previše osuše, pucaju kad ih režemo. Razvaljano tijesto prerežemo po sredini, jednu polovinu položimo na drugu i narežemo ih na 1 cm široke trake. Tako izrezane rezance razrahlimo vilicom, raširimo ih na zračnom mjestu i ostavimo da se osuše.



Izrađivanje rezanaca

Osnovni recept
za tijesto za rezance,
(vidi recept),
ili 300 g gotovih rezanaca,
slana voda za kuhanje,
po volji
30 g maslaca

Kuhani rezanci

Rezance rastresito stavimo u obilno zavrele slane vode pa ih 8 minuta kuhamo. Gotove kupljene rezance kuhamo otprilike 12–15 minuta. Kuhane rezance isperemo i ostavimo da se ocijede. Domaće rezance iznosimo ponekad na stol u zagrijanoj zdjeli ne dodajući im masnoću ni bilo kakve dodatke zbog okusa. Možemo, međutim, u loncu u kojem su se malo prije skuhali rezanci, rastopiti komadić svježeg maslaca i rezance izmiješati u njemu. Možemo ih također posuti prženim mrvicama.

300 g makarona
ili špageta,
slana voda za kuhanje,
Po volji:
30 g maslaca,
4–5 žlica
nastruganog sira

Makaroni ili špageti

Makarone ili špagete stavimo u zavrelu slanu vodu. Makarone kuhamo 15 minuta a špagete 12–15 minuta; zatim ih ocijedimo. U istoj posudi zagrijemo komadić maslaca i rezance kratko zagrijemo na tihoj vatri da se voda s njih ispari. Pri tom ih moramo nekoliko puta stresti. Po volji ih možemo posuti nastruganim sirom.

Makaroni sa sirom

300 g makarona,
slana voda za kuhanje,
100–150 g nastruganog sira,
½ l mlijeka,
pahuljice maslaca

Makarone nalomimo, kuhamo ih u slanoj vodi dok ne omekšaju i ocijedimo. Zatim ih izmiješamo s nastruganim sirom i stavimo u oblik za nabujak dobro premazan maslacom. Prelijemo ih posoljenim hladnim mlijekom i na vrh stavimo pahuljice maslaca. Otprilike 45 minuta polako ih pečemo u umjereno vrućoj pećnici. To je vrlo tečan prilog uz pečenku a može se na stol iznijeti i kao samostalno jelo sa salatom.

Nabujak od rezanaca sa šunkom i sirom

250 g širokih rezanaca
ili makarona,
slana voda za kuhanje,
100 g naribanog sira,
2–3 jaja,
po volji
150 g šunke,
¼ l kiselog vrhnja,
sol, muškat, mrvice

Rezance skuhamo i ocijedimo. Naizmjence sa slojevima nastruganog sira i fino sasjeckane šunke stavimo ih u četvrtasti oblik ili oblik za nabujak dobro premazan maslacom i posut mrvicama. 10 minuta ih pečemo u zagrijanoj pećnici. Jaja razmutimo s vrhnjem, solju i muškatom pa tu masu prelijemo preko rezanaca. Na vrh stavimo pahuljice maslaca. Možemo ih posuti i mrvicama. Još 20 minuta pečemo ih u pećnici. Uz njih iznosimo na stol umak od rajčica i salatu glavaticu.
Inačica: 200 g šunke narežemo na kockice a tri rajčice na po 8 dijelova. 250 g makarona skuhamo, izmiješamo ih sa šunkom i stavimo u oblik za nabujak (od jenskog stakla) premazan maslacom. Nabujak spečemo i prelijemo ga mješavinom mlijeka i jaja kako je to već navedeno. Tik prije nego što je jelo dogotovljeno, položimo na njega ploškice chester sira i 4 polovine rajčice pa još kratko vrijeme gratiniramo u pećnici dok se sir ne rastopi.

Prženi rezanci

Rezance skuhamo i ocijedimo kako je to već rečeno. U tavi zagrijemo 40 g maslaca, uspemo u njeg mrvice a zatim na njih stavimo ocijeđene rezance. Tavu pokrijemo i rezance nekoliko minuta pržimo na tihoj vatri dok se malo ne okore s mrvicama. Spretnim ih zahvatom pretresemo na zagrijani okrugli pladanj.

Rezanci sa šunkom

300 g rezanaca,
20–40 g masti,
200 g sirove ili kuhane šunke
ili suhog mesa,
2–3 jaja,
2 žlice mlijeka ili vrhnja,
vlasac, sol,
2 žlice parmezana

Sitno narezanu šunku kratko propržimo na vrućoj masti. Dodamo skuhane rezance pa i njih malo propržimo. Zatim ih prelijemo mlijekom (ili vrhnjem) razmućenim s jajima i solju pa još kratko prepečemo. Na kraju ih pospemo sasjeckanim vlascem a možemo ih posuti i nastruganim parmezanom. Uz to iznosimo na stol umak od rajčica i zelenu salatu.

Švapske torbice

Tijesto za rezance
(vidi str. 258),
slana voda za kuhanje
Za nadjev:
otprilike 250 g
gotovog variva od špinata
(ostaci),
200 g kuhane govedine

Pripremanje nadjeva: kuhanu govedinu narežemo na kockice (ili upotrijebimo mljeveno meso). Na maslacu propirjamo mladi luk narezan na trake ili sitno sasjeckan crveni luk te peršun, pa tu miješavinu dodamo usitnjenom mesu. Sve to izmiješamo s jajima, špinatom, solju i muškatom pa dobro izgnječimo. Izradimo mekano tijesto za rezance kako je to navedeno u receptu na str. 258 i tanko ga razvaljamo. Na polovini tijesta

ili mljevenog mesa,
2 jaja,
1 žlica mrvica,
50 g maslaca,
1 glavica luka,
peršun, sol, muškat

stavimo u pravilnim razmacima (gotove torbice treba da su 6 × 6 cm velike) po jednu žlicu nadjeva a prazan prostor na tijestu između pojedinih hrpica nadjeva premažemo razmućenim jajem ili vodom. Drugu polovinu tijesta položimo na prvu, između hrpica nadjeva tijesto malo pritisnemo i kotačićem izrežemo četverokute. Ostavimo da nekoliko minuta miruju. 8 minuta ih kuhamo u slanoj vodi. Na stol iznosimo torbice s propršenim lukom. Možemo ih također ostaviti da se ohlade pa ih prepržiti i iznijeti na stol sa salatom glavaticom. U njemačkoj pokrajini Schwaben jedu uz njih krumpirovu salatu.

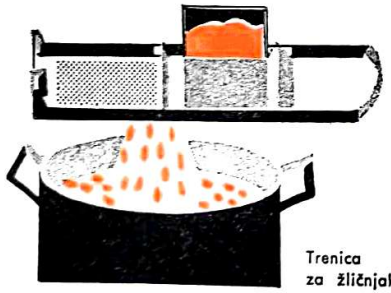
300 g širokih rezanaca,
3 jaja,
1/4 l vrhnja,
50 g nastruganog sira

Švicarski rezanci

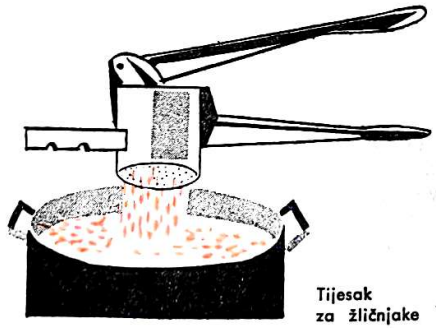
Široke rezance kuhamo u slanoj vodi dok ne omekšaju, stavimo ih na cjedilo i ocijedimo. Jaja razmutimo sa sirom, vrhnjem i naribanim sirom pa ih zagrijemo, neprekidno ih tukući pjenjačom, ali ne smiju vreti. Tu kremu od sira prelijemo preko rezanaca tik prije nego što ih iznesemo na stol. Možemo ih još na nekoliko minuta staviti u vruću pećnicu.

Talijanski specijaliteti

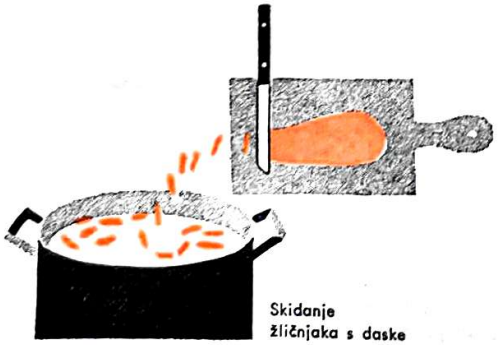
Pasťasciutta, vidi str. 190; lasagni, vidi str. 190; canneloni, vidi str. 189.



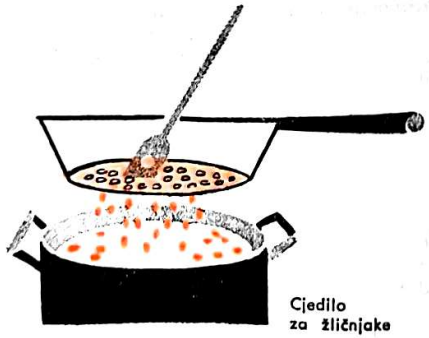
Trenica za žličnjake



Tijesak za žličnjake



Skidanje žličnjaka s daske



Cjedilo za žličnjake

Valjušci

Osnovni recept

500 g brašna,
2–4 jaja,
1/4–3/8 l mlake vode,
slana voda za kuhanje,
40 g maslaca, sol

Od brašna, jaja, soli i mlake vode umijesimo tijesto za valjuške i čvrsto ga tučemo dok na tijestu ne počnu iskakati mjehuri (tijesto ne smije biti previše mekano). Zatim ga u porcijama protjeramo kroz posudu s rupičastim dnom specijalno namijenjenu za pravljenje valjušaka tako da komadići tijesta padaju u zavrelu slanu vodu. Ondje ih promiješamo i jednom provremo. Zatim ih ocijedimo, isplahnemo hladnom vodom i ponovo ocijedimo. Zagrijemo maslac i u njemu izmiješamo valjuške.
Ako tijesto za valjuške stružemo s daščice, ono mora biti malo čvršće. Za pravljenje valjušaka možemo koristiti također i specijalno blanjalo za valjuške ili istiskivač za valjuške.

Valjušci sa sirom

Za tijesto:
750 g brašna,
4–5 jaja, sol,
nepune 1/2 l mlake vode,
slana voda za kuhanje,
200–300 g nastruganog sira,
100 g maslaca,
250–750 g luka
već prema ukusu

Od jaja, brašna, soli i mlake vode izradimo tijesto za valjuške pa ga čvrsto tučemo dok na njemu ne počnu iskakivati mjehuri. Tijesto u porcijama protisnemo kroz posudu s rupičastim dnom ili ga odvojimo blanjalom pa ga stavimo u obilno slane vode, promiješamo i ostavimo da jednom provre. Valjuške vadimo šupljikavom žlicom i ostavimo ih da se ocijede (ne smijemo ih isplahnjivati) pa ih odmah svrstamo na zagrijani pladanj i pokrijemo slojem nastruganog sira. Luk narezan na kolutove pržimo na vrućem maslacu dok ne potamni i njime pospemo valjuške. U njemačkoj pokrajini Schwaben vole te valjuške s vrlo mnogo prženog luka. Važno je da jelo dođe na stol vruće. Kuhane valjuške moramo, prema tome, držati na toplom mjestu dok se ne skuha i posljednja porcija. Uz njih iznosimo na stol salatu glavaticu ili endiviju.

Jela u jednom loncu

Jela u jednom loncu u stvari su nešto više a ne samo ispomoć za domaćice kojima se žuri u danima pranja rublja i spremanja stana, pa pripremanju jela ne mogu posvetiti posebnu pažnju. Velika prednost jela u loncu je u tome da se ona, kad smo ih jednom pristavili, dogotavljaju sama po sebi i da ih sa štednjaka skidamo gotova i odmah ih iznosimo na stol. Osim toga kod jela u jednom loncu nemamo čitavo brdo posuđa što ga treba oprati. Važno je i to da su ta jela jeftina, zasitna i bez poteškoća ih možemo zadržati toplim ako svi članovi obitelji ne stignu istodobno na objed. Uostalom, jelo u loncu ne pripremamo od vremena do vremena jedino zbog tih njegovih prednosti već i zato jer i najrazmaženiji sladokusac ponekad osjeti potrebu za sočnim, dobro začinjenim jelom u loncu.

Jela u loncu možemo prirađivati bez mesa, s malo mesa ili s obilno mesa. Svoj puni, sočni okus dobivaju uglavnom uslijed toga jer se sastojine prigotavljaju u poklopljenom loncu.

Jela u loncu treba pažljivo prigotavljati

Isplati se prirađivanju jela u jednom loncu posvetiti jednaku ljubav i pažnju kao što ih posvećujemo ostalim jelima. Povrće treba pažljivo očistiti, oprati i narezati. Pojedine slojeve začinjavamo samo blago da se uzmogne razviti fini vlastiti okus pojedinih vrsta povrća. Nemojte dopustiti da vam se jelo u loncu utopi u prevelikoj količini tekućine već radije od vremena do vremena prilijte malo vode i jelo tušite na tihoj vatri u malo tekućine dok ne omekša.

Kao jela u loncu možemo prirediti također jela od riže izmiješane s povrćem. U vezi s tim upozorujemo na poglavlje »Jela od riže i tjestenine«.
Među našim receptima naći ćete omanji izbor dobrih jela u loncu. Daljnja jela u jednom loncu svrstana su u opći odsječak recepata.

Što treba upamtiti

- Za jela u loncu upotrijebit ćemo težak, ne preširok lonac koji se dobro može poklopiti.
- Meso propečemo na vrućoj masti s lukom i začinimo a tek onda dodamo povrće i krumpir.
- Povrće i krumpire stavimo u lonac u slojevima; svaki sloj treba posebno začiniti.
- Najprije dolijemo malo zavrele tekućine; dok se jelo prigotavlja, dolijemo po potrebi sa strane zavrelu vodu ali sadržaj lonca ne smijemo miješati.
- Jelo u loncu najprije tušimo na jakoj vatri a zatim nastavljamo na slaboj dok ne omekša.
- Dok se jelo prigotavlja, ne smijemo poklopac bez potrebe često skidati.
- Jela u loncu priređujemo s obilno zelenih začina.

Boršč – ruska juha od zelja

2 l juhe od kostiju,
500 g bravetine, 1 mala glavica svježeg zelja (ili kelja),
1 struk poriluka, 1 mrkva,
1 cikla, 1 komadić celera,
šaka mahuna, 250 g krumpira,
sol, papar, kumin,
2 lovorova lista,
1 šalica kiselog vrhnja,
1 šalica soka od cikle

U procijeđenu juhu od kostiju stavimo bravetinu narezanu na kocke i sitno narezano povrće. Sve to začinimo solju, paprom, stucanim kuminom i lovorovim listom pa kuhamo na tihoj vatri dok ne omekša (otprilike 45 minuta). Prije nego što jelo iznesemo na stol, dodamo mu kiselo vrhnje i sok od cikle (od cikle stavljene u staklenke za zimu).

Braveći pilav

500 g mršave bravetine,
50 g ulja,
2 glavice luka,
3 česna češnjaka,
majčina dušica,
2 žlice ekstrakta od rajčica ili 5 svježih rajčica,
¾ l tekućine,
250 g riže, sol, papar ili paprika

Na vrućem ulju propržimo sitno sasjeckan luk, zdrobljeno česno češnjaka i meso narezano na kocke, začinimo solju, paprom ili paprikom te majčinom dušicom. Dodamo ekstrakt od rajčica ili oguljene sirove rajčice i ostavimo da se i one pet minuta prže. Najprije dolijemo malo tekućine, posudu pokrijemo i ostavimo da se jelo jedan sat pirja. Zatim dodamo ispranu rižu i ostatak vruće tekućine pa pustimo da pilav u pokrivenoj posudi na tihoj vatri 30 minuta bubri. Miješati ne smijemo.

Bravetina s porilukom

Sastojine i način priređivanja jednaki kao kod recepta svinjetine s mahunama (vidi str. 267). Umjesto mahuna uzet ćemo poriluk narezan na ploške debele poput prsta.

Đuveđ

4 svinjska odreska,
češnjak, sol,
papar, ružmarin,
5 žlica ulja,
2 velike glavice luka,
4–6 česna češnjaka,
500 g rajčica,
3 zelene paprike,
1–3 feferona,
1 žlica ekstrakta od rajčica,
2 šalice riže,
3/8 l tekućine
(pola vode, pola crnog vina),
4 debrecinke

Odresci treba da su 2 cm debeli. Malo ih istučemo, nataremo češnjakom i začinimo solju, paprikom i ružmarinom. S obje strane ih kratko pro-pečemo na vrućem ulju ili ih ispržimo na roštilju ali ne smiju biti skroz pečeni. U loncu zagrijemo ulje pa mu dodamo narezani luk, zdrobljeni češnjak i rajčicu narezanu na ploške, očišćenu zelenu papriku narezanu na trake i 1–3 feferona, već prema tome koliko oštar treba biti đuveđ, žlicu ekstrakta od rajčice i sve to posolimo. Mješavinu pirjamo otprilike 5 minuta. Dodamo opranu rižu, prilijemo tekućinu i 15 minuta tušimo u pokrivenom loncu. Sada stavimo na vrh pečene odnosno na roštilju pržene svinjske odreske i jelo ostavimo da se još 15 minuta tuši. Možemo mu dodati po jedan par kuhanih debrecinki po osobi.

Indijska riža s piletinom

200 g piletine,
50 g maslaca,
2 glavice luka,
3/4–1 l mesne juhe,
1 lovorov list,
2 klinčića,
250 g riže,
10 oljuštenih badema,
curry, sol,
sok i kora jednog limuna

Piletinu narežemo na tanke trake i pirjamo na vrućem maslacu sa sitno sasjeckanim lukom. Dolijemo toliko vruće tekućine (vode ili juhe) da je meso jedva pokriveno. Dodamo lovorov list i klinčić pa ih u pokrivenoj posudi tušimo otprilike 30 minuta na maloj vatri. Izvadimo začine, do-damo opranu rižu i oguljeni badem pa preko svega prelijemo ostatak kipuće juhe. Začinimo solju, curryjem, limunovim sokom i nastruganom limunovom korom pa tušimo dalje na tihoj vatri (otprilike 30 minuta) dok riža ne omekša.

Irish stew

75 g masti, 500 g bravetine,
500 g luka, sol, papar,
250 g mrkve,
750 g krumpira,
1 mala glava
svježeg zelja (ili kelja),
majčina dušica,
kumin, peršun,
1/2 l vode

Meso narezano na krupne kocke i fino narezan luk propržimo na vrućoj masti i začinimo solju i paprom. Mrkvu i oguljeni krumpir narežemo na ploške i kocke a svježe zelje na trake. Usitnjeno povrće dodamo propršenom mesu, začinimo ga kuminom, zelenim peršunom i majčinom dušicom. Prilijemo malo tekućine i na tihoj vatri pirjamo otprilike jedan sat u pokrivenoj posudi. Po potrebi dolijemo malo tekućine ali jelo ne smijemo miješati.

Jela u loncu s ribom

Sastojine i način pripremanja jednaki kao kod pihelštajnskog mesa samo što umjesto mesa upotrebljavamo ribu. Ribu smijemo dodati tek 20 minuta prije nego što će jelo biti dogotovljeno. Po volji ga možemo posuti nastruganim sirom.

Juha od graška ili leće s kobasicama

U gotovu juhu od graška ili leće stavimo male vruće kobasice. Uz juhu od leće dobro prijaju žličnjaci (str. 252). Možemo također narezati krumpire na kocke i skuhati ih u juhi od leće.

Jelo od povrća u loncu

1 kg povrća
već prema godišnjem dobu,
500 g krumpira,
50 g masnoće,
1 ploška slanine,
1 glavica luka,
1/2 l tekućine,
sol, paprika,
zeleni začini

Povrće operemo, očistimo i narežemo ga na male komade. Sitno sa-sjeckan luk propržimo na vrućoj masti i sitno narezanoj slanini, dodamo različite vrste povrća i krumpir narezan na komadiće pa ih sloj po sloj stavimo u lonac. Kao najgornji sloj dolazi krumpir. Pojedine slojeve posolimo i začinimo paprikom. Malo-pomalo dodajemo tekućinu i jelo tušimo 30–45 minuta u pokrivenoj posudi. Uz to vrlo dobro prijaju vruće kobasice.

Juha od povrća, krumpira ili cvjetače s kobasicama

U gotovu juhu od povrća, krumpira ili cvjetače stavimo male kobasice i juhu iznesemo na stol. Ukus krumpirove juhe možemo dotjerati prženim lukom i slaninom. Uz to poslužujemo kruh.

Krumpir s paprikom

Priređujemo ga jednako kao rezance s paprikom. Umjesto špageta dodamo oguljene sirove krumpire narezane na komade i ostavimo ih da se pola sata kuhaju s jelom. Dolijemo toliko tekućine da su krumpiri upravo pokriveni njome.

Lonac s paprikom i bravetinom

60 g maslaca,
2 žlice ulja,
2 glavice luka,
2 česna češnjaka,
500 g bravetine,
500 g zelene paprike
(ili mahuna),
300 g rajčica,
1 šalica riže,
malo juhe ili vode, sol

Zagrijemo maslac i ulje pa na njima propirjamo sitno sasjeckan luk i zdrobljeno česno češnjaka. Dodamo oprano meso narezano na krupne kocke pa ga sa svih strana propržimo. Iz paprike izvadimo sjemenke i narežemo je na trake (možemo uzeti i narezane mahune), rajčice ogu-limo i narežemo na komadiće. Propršenom mesu dodamo povrće, po-solimo, pa sve zajedno otprilike pola sata pirjamo. Tekućinu prilijemo samo ako je to potrebno. Dodamo opranu rižu i prilijemo toliko juhe da je jelo njome dobro pokriveno. Tušimo ga još pola sata u pokrive-noj posudi.

Lonac sa zelenom paprikom

250 g slanine
narezane na sitne kocke
(ili pola slanine,
pola otpadaka kobasice
ili mesa),
500 g luka,
1 šalica riže,
1 šalica kipuće juhe,
500 g zelene paprike,
500 g rajčica,
1 žličica šećera,
1 česno češnjaka,
majčina dušica,
ružmarin, sol

Slaninu pržimo (s ostacima mesa) dok ne zažuti, dodamo joj sitno narezan luk i pržimo ga dok ne postane staklast. Sad dodamo rižu i pržimo je 5 minuta neprekidno miješajući a zatim je prelijemo zavrelom juhom. Iz zelene paprike pažljivo izvadimo sjemenke, papriku ope-remo i narežemo na trake. Rajčice (možemo ih oguliti) narežemo na male komade pa ih zajedno s narezanom paprikom stavimo u jelo i sve dobro izmiješamo. Začinimo solju, šećerom, zdrobljenim češnjakom, majčinom dušicom i ružmarinom. 15 minuta polagano kuhamo u zatvo-renom loncu, a zatim posudu pokrijemo i kuhamo još 10 minuta na rubu štednjaka. Dok se jelo prigotavlja, po potrebi prilijevamo tekućinu i jelo nekoliko puta izmiješamo. Treba da je gusto i kašasto.

50 g masti,
30 g slanine,
500 g zelene paprike,
750 g rajčica,
375 g mljevene svinjetine,
sol, paprika,
malo tekućine,
1 šalica riže

Mljeveno meso s paprikom

Iz zelene paprike izvadimo sjemenke, temeljito je operemo i narežemo na trake. Rajčice ogulimo i narežemo na ploške. Oboje propirjamo na vrućoj masti i slanini, dodamo mljeveno meso i začinimo solju i paprikom. Dodamo opranu rižu; ako ustreba, prilijemo malo tekućine, da bi riža mogla lijepo nabubriti. Sve to 20–30 minuta polagano kuhamo dok se jelo ne dogotovi.

50 g masti,
20 g slanine,
3 velike glavice luka,
250 g riže,
2–4 svinjska odreska,
4–5 rajčica,
500 g zelene paprike,
tekućina,
100 g nastruganog sira,
paprika, sol

Nabujak od paprike i riže

U obliku za nabujak zagrijemo mast i sitno narezanu slaninu. Na njoj pržimo sitno narezan luk dok ne postane staklast. Zatim dodamo opranu rižu. Odreske začinimo solju i paprikom pa ih položimo na rižu. Rajčice operemo i narežemo na ploške, iz paprike izvadimo sjemenke, temeljito je operemo i također narežemo na trake. Na vrh jela stavimo usitnjeno povrće pa ga posolimo i popaprimo. Dodamo toliko vode i juhe da je jelo dobro pokriveno tekućinom. Tušimo ga 45 minuta u pećnici u pokrivenoj posudi na umjerenoj vatri. Prije nego što ga iznesemo na stol, pospemo ga nastruganim sirom. Uz to poslužujemo salatu glavaticu.

375–500 g mesa
(govedine, teletine
i svinjetine),
po volji
100 g suhog mesa,
50 g masti
(slanine)
i malo koštane moždine,
1 glavica luka,
500 g krumpira,
1 kg različitog povrća:
peršunov korijen,
poriluk,
celerov korijen,
mrkva i drugo
već prema godišnjem dobu,
sol, paprika,
kumin, peršun,
½ l tekućine

Pihelštajnsko meso

(slika u boji uz str. 256)

Meso i krumpir narežemo na krupne kocke, korjenasto povrće na sitne kocke, a poriluk na trake. Luk i kocke mesa pržimo na vrućoj masti i rastopljenoj slanini dok ne potamne pa ih začinimo solju i paprikom. Krumpir i povrće položimo u lonac u slojevima, a svaki sloj blago posolimo. Kao najgornji sloj stavimo krumpir, posolimo ga i pospemo kuminom i sasjeckanim zelenim peršunom. Sa strane prilijemo malo vruće tekućine, lonac pokrijemo i sadržaj mu tušimo dok ne omekša. Dok se jelo dogotavlja, prilit ćemo mu skromnu količinu tekućine. Jelo se treba tušiti u malo tekućine. Miješati ga ne smijemo. Mlado povrće prigotavljamo 30 minuta a starije razmjerno dulje. Koristimo li mlado povrće, nećemo istodobno u njem priređivati govedinu, jer govedina traži dulje vremena za prigotavljanje. Fini vlastiti okus povrća ne smijemo nadjačati previše oštrim začinima.

40 g masti, 1 ploška slanine,
2 glavice luka,
1 zelena paprika,
375 g mljevenog mesa,
1 žlica ekstrakta
od rajčica ili
4 rajčice, sol, paprika,
250 g kuhanih špageta,
parmezan za posipavanje

Rezanci s paprikom

Sitno narezan luk i na trake narezanu zelenu papriku propržimo na vrućoj masti i slanini. Dodamo mljeveno meso i u vlastitom soku pirjamo na tihoj vatri. Primiješamo ekstrakt od rajčica (ili oguljene rajčice), sol i papriku a malo tekućine prilijemo samo ako ustreba. Prije nego što jelo iznesemo na stol, primiješamo mu kuhane špagete i pospemo ih nastruganim parmezanom.

Poriluk u loncu

(slika u boji uz str. 80)

500 g svinjetine,
750 g krumpira,
4 motkice poriluka, sol,
4 žlice ulja,
2 glavice luka,
1 l mesne juhe

Meso i oguljene krumpire narežemo na kocke, poriluk temeljito operemo i također narežemo na kocke. Ulje zagrijemo i na njem propržimo sitno sasjeckan luk, dodamo poriluk i kratko ga pirjamo. Prilijemo mesne juhe i otprilike 30 minuta kuhamo u pokrivenom loncu. Zatim dodamo krumpir narezan na kocke, posolimo i pirjamo do kraja.

Segedinska gulaš-juha

125 g luka,
125 g slanine
narezane na kocke,
375 g grubo samljevene
svinjetine,
1 žlica kumina,
2 žlice paprike,
1 žlica soli,
250 g kiselog zelja,
125 g krumpira,
1¼ l mesne juhe,
125 g poljske kobasice,
¼ l kiselog vrhnja

Sitno narezan luk propržimo na rastopljenim kockicama slanine i dodamo svinjetinu protjeranu kroz najgrublju ploču stroja za mljevenje mesa. Sve zajedno pržimo 10 minuta i začinimo kuminom, paprikom i solju. Dodamo narezano kiselo zelje i oguljene krumpire narezane na kocke, izmiješamo, dopunimo kipućom mesnom juhom pa na tihoj vatri polako kuhamo dok meso ne omekša (otprilike 30 minuta). Poljsku (ili koju drugu mesnu kobasicu) narežemo na ploške, propržimo je i stavimo u juhu. Neposredno prije nego što jelo iznesemo na stol, primiješamo mu kiselo vrhnje, ali juha više ne smije vreti. Uz to poslužujemo kruh.

Svinjetina ili bravetina s mahunama

500 g svinjetine
ili bravetine,
50 g masti,
1 ploška slanine,
1–2 glavice luka,
češnjak, papar,
750 g mahuna,
½ l juhe,
500 g krumpira, sol

U dobro pokrivenom loncu zagrijemo mast i slaninu narezanu na kocke, dodamo meso narezano na krupne kocke i sitno sasjeckan luk te zdrobljeni češnjak, posolimo i popaprimo pa meso lijepo propržimo. Zatim u slojevima dodamo sitno narezane mahune (s boražinom) i krumpire narezane na kocke. Kao najgornji sloj dolaze krumpiri. Jelo posolimo. Sa strane dolijemo malo tekućine i tušimo otprilike jedan sat polako i bez miješanja. Po potrebi možemo nekoliko puta dodati malo vruće juhe.

Svinjetina ili bravetina s mrkvama

Sastojine i način priređivanja jednaki kao u receptu za svinjetinu s mahunama. Umjesto mahuna uzimamo mrkve. Začinimo zelenim peršunom i majčinom dušicom.

Svinjska potrbušina s kiselim zeljem

500 g svinjske potrbušine,
75–100 g hamburške slanine,
2 glavice luka,
1 žličica šećera,
2 žlice ekstrakta
od rajčice, ¾ l vode,
sol, kumin,
¾ kg kiselog zelja,
malo češnjaka,
500 g krumpira

Slaninu narežemo na kockice i zagrijemo je pa na njoj pržimo sitno narezan luk dok ne zažuti. Dodamo šećer i ekstrakt od rajčica, prilijemo vodu i začinimo solju, kuminom i fino zdrobljenim češnjakom. Tekućinu zavremo i u posudu stavimo u slojevima meso narezano na kocke i kiselo zelje. Nakon 30 minuta kuhanja dodamo krumpir narezan na kocke, posudu pokrijemo i kuhamo još 30 minuta. Krumpir se ne smije raspasti.

Svinjetina ili bravetina sa svježim zeljem

Sastojine i način priređivanja jednaki kao i u receptu za svinjetinu s mahunama (vidi str. 267). Umjesto mahuna upotrijebit ćemo svježe zelje narezano na trake. Začinimo ga kuminom.

Talijanski seljački lonac

50 g masti,
1 ploška slanine,
1 glavica luka,
1 kg povrća
(mahune, mrkve, mladi grašak,
zelena paprika, cvjetača,
rajčice),
250 g krumpira,
1–2 žlice paprike,
1 česno češnjaka,
125 g kuhanih špageta,
500 g kuhane
mršave svinjetine,
4 ploške sušene
svinjske potrbušine, sol,
125 g tušenih gljiva

Luk pirjamo na vrućoj masti i na slanini dok ne postane staklast. Dodamo očišćeno povrće narezano na komadiće i krumpir pa ih dobro propirjamo neprekidno miješajući. Začinimo solju, paprikom i fino zdrobljenim češnjakom. Prilijemo malo tekućine i 30 minuta pirjamo u pokrivenoj posudi. Po potrebi prilijemo još malo tekućine. Gotovo jelo preručimo u zemljanu zdjelu i primiješamo mu kuhane špagete. Prije toga skuhamo svinjetinu i sušenu potrbušinu pa ih narežemo na ploške. Talijanski seljački lonac garniramo svinjetinom, sušenom potrbušinom in pirjanim gljivama.

Daljnja jela u loncu

Svinjetina s teltovskom repicom, str. 72; minestrone, str. 42; madžarski krumpir, str. 240; bečko meso s rižom, str. 254; srpsko meso s rižom, str. 257; lonac s rajčicama i rižom, str. 265; pile s povrćem, str. 99.

Jela od jaja

Jaje je nosilac vrlo vrijednih i važnih supstancija za izgradnju organizma pa u ljudskoj hrani igra važnu ulogu. Osim bjelančevina, masnoća i mineralnih supstancija u prvom redu fosfora i vapna, sadržava jaje sve vitamine i lecitin važan za izgradnju živaca. Žumanjak ima više hranjivih supstancija od bjelanjka. U bolesničkoj hrani i pri prehrani djece zauzima jaje istaknuto mjesto. Najkorisnije je sirovo.

Jela od jaja pripremaju se brzo

Jela od jaja priređujemo brzo ali upravo zbog toga ona zahtijevaju povećanu pažnju, jer ako je jelo od jaja samo jednu minutu predugo pečeno ili kuhano, ono će postati tvrdo i suho.
Omlete možemo puniti finim povrćem, gljivama, šunkom, jetrima i drugim. Napunjene ih možemo iznijeti na stol s umakom od rajčica, posute nastruganim sirom.

Jaja možemo u kuhinji mnogostrano upotrijebiti

Jaje cijenimo, među ostalima, i zbog toga jer se ono u tehnici kuhanja može vrlo mnogostrano upotrijebiti. Jaje je izvrsno vezivno sredstvo za raznovrsna jela, kao što su okruglice, kolači, mesno tijesto i drugo. Žumanjak često upotrebljavamo da njime podignemo kakvoću juhe, umaka i povrća. Tučeni bjelanjak (snijeg) služi kao sredstvo za rahljenje kod kolača, slatkih preliva i krema. Čvrstim lupanjem nastaju u bjelanjku mjehurići puni zraka koji razrahljuju jela priređena sa snijegom. Priređujući snijeg moramo paziti da pedantno odvojimo žumanjak od bjelanjka. Zaostanu li, naime, u bjelanjku ma i neznatne količine žumanjka, snijeg se vrlo teško tuče. Gdje god je to moguće, upotrebljavamo svježa jaja. Ako jaja predugo ostaju uskladištena, u njih kroz fine pore prodiru zajedno sa zrakom bakterije truljenja. Gubeći vodu, jaje istodobno gubi na težini a i na okusu.

Što treba upamtiti

- Prije nego što jaja stavimo da se kuhaju, moramo ih oprati da budu potpuno čista. Stavljamo ih u zavrelu vodu.
- Stavimo li u vodu u kojoj se jaja kuhaju malo soli ili octa, puknuta se jaja neće prejako razići.
- Trebamo li odjednom skuhati mnogo jaja, preporuča se da u tu svrhu koristimo takozvano kuhalo za jaja (mala košarica od žice) kako bi sva jaja vrela jednako dugo. (Možemo upotrijebiti i električno kuhalo za jaja.)
- S tvrdo kuhanih jaja lakše ćemo oguliti ljusku ako ih nakon kuhanja na kratko vrijeme stavimo u hladnu vodu.
- Bjelanjak ćemo lakše stući u snijeg ako mu dodamo malo hladne vode ili malenkost soli.
- Pržena jela od jaja (kajgana, jaja na oko, omlete) treba smjesta izvaditi iz tave jer inače otvrdnu i osuše se.

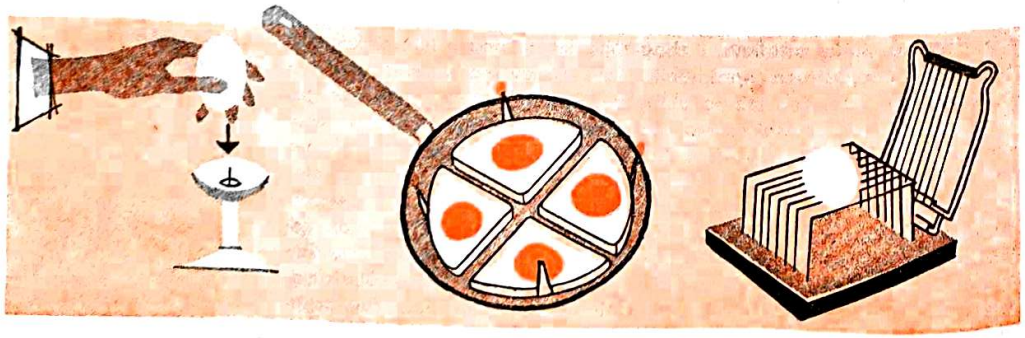
8 tvrdo kuhanih jaja,
8 rajčica,
maslac ili majoneza

Gljive od jaja

Tvrdo kuhana jaja ogulimo i odozdo ih malo prikratimo da mogu lijepo uspravno stajati. Kroz sredinu jaja probodemo čačkalicu. Rajčicama odrežemo kapicu, izdubemo ih i položimo na vrh jajeta. Na kapici od rajčice istisnemo točkice od pjenasto izmiješanog maslaca ili majoneze. Gljive od jaja možemo upotrijebiti kao garnituru uz pladnjeve s hladnim nareskom.

Jaja iz rasola

Tvrdo kuhanim jajima (trebaju kuhati 10 minuta) ulupamo ljusku, ali je ne skinemo. Jaja na jedan do dva dana stavimo u jaku solnu rastopinu tako da u njoj plivaju. Prije nego što ih iznesemo na stol, skinemo im ljusku i prerežemo ih popola.



Klin za kuhana jaja

Prstenovi za jaja na oko

Rezač za tvrdo kuhana jaja

Jaja na oko

8 svježih jaja,
40 g maslaca, sol

Maslac zagrijemo u specijalnoj tavi za prženje jaja ili u običnoj plitkoj tavi pa oprezno izlijemo u nju jaja tako da se žumanjak ne ozlijedi. Pržimo ih vrlo polako sve dok bjelanjak ne očvrsne a zatim ih odmah poslužimo na zagrijanom pladnju. Za prženje jaja na oko postoje praktični umeci (prstenovi) koji se stavljaju u tavu s drškom.

Jaja s tirolskim umakom

4 tvrdo kuhana jaja
Za umak:
100 g majoneze,
1 žlica ketchupa
od rajčica,
1 žlica zelenog peršuna,
1 žličica hrena, papar

Tvrdo kuhana jaja prorežemo po duljini i stavimo ih na listove salate. Umak priredimo ovako: majonezu izmiješamo s ketchupom od rajčica, sitno sasjeckanim peršunom, nastruganim hrenom i s malo papra. Taj umak stavimo u polovinu jaja. Uz njih iznosimo na stol kruh i aromatične krastavce.

Jaja u remuladnom umaku

8 tvrdo kuhanih jaja,
remuladni umak
(vidi str. 176)

Na duboki pladanj složimo tvrdo kuhana, oljuštena i popola prerezana jaja pa ih prelijemo remuladnim umakom. Garniramo ih ploškama rajčica, kiselim krastavcima i zelenom salatom pa ih pospemo sitno sasjeckanim zelenim peršunom. Uz njih poslužujemo toast i maslac.

Jaja u umaku od gorušice ili začina

8 tvrdo kuhanih
ili poširanih jaja
(vidi str. 273),
umak s gorušicom
(vidi str. 170)
ili umak od začina
(vidi str. 172)

Tvrdo kuhana jaja oljuštimo, prerežemo ih popola i stavimo na duboki pladanj (možemo upotrijebiti i poširana jaja). Priredimo umak od gorušice ili začina pa ga prelijemo po jajima i poslužimo ih vruća. Uz njih iznosimo na stol slani krumpir ili bijeli kruh, te zelenu salatu.

Kajgana

8 svježih jaja,
8 žlica mlijeka, sol,
40 g maslaca ili slanine
narezane na kocke,
vlasac

Jaja izmiješamo s mlijekom i uljem pa ih stavimo na vrući maslac (slaninu). Ostavimo masu da se ukruti i tek onda je lopaticom za prženje nekoliko puta uzdignemo s dna dok masa ne postane pahuljasta. Kad su pržena, izvrnemo ih na zagrijani pladanj i pospemo sasjeckanim vlascem. Kajgana treba da je meka i pahuljasta. Ne smijemo je ostaviti predugo na vatri.

Kajgana s ostacima mesa

250 g ostataka mesa,
50 g masti,
2 glavice luka,
sol, papar,
2 žlice mlijeka,
3 jaja

Meso narežemo na trake. Sitno narezan luk pržimo na vrućoj masti, dodamo meso i kratko ga pržimo, posolimo i popaprimo. Dolijemo jaja razmućena sa solju i mlijekom i ostavimo da se smjesa prži pri čemu je moramo nekoliko puta promiješati.

75 g sitno narezane slanine,
6–8 jaja,
4 žlice mlijeka,
4 žlice naribanog sira, sol

Kajgana sa sirom

Suhu slaninu sitno narežemo i pržimo je dok ne zažuti. Prelijemo je jajima razmućenim s mlijekom, solju i nastruganim sirom i pečemo dalje na tihoj vatri. Lopaticom ih nekoliko puta odvojimo od dna tave sve dok masa ne postane pahuljasta.

200 g sirove
ili kuhane šunke,
6 jaja,
3 žlice mlijeka,
30 g maslaca,
vlasac, sol

Kajgana sa šunkom

Sitno sasjeckanu šunku stavimo na vrući maslac. Prelijemo je jajima razmućenim s mlijekom i solju i ostavimo da se masa ukruti. Zatim je čvrsto izmiješamo dok ne dobijemo pahuljastu masu. Gotovo jelo pospemo vlascem.

8 poširanih jaja
(vidi str. 273)
tamni umak
(vidi str. 169)

Kisela jaja

Izradimo tamni osnovni umak pa mu zbog boljeg okusa dodamo malo crvenog vina. Skuhamo poširana jaja (vidi str. 273), stavimo ih na duboki pladanj i prelijemo vrućim umakom. Uz to poslužujemo slani krumpir.

Kuhana jaja

Svježa jaja operemo pa ih na šupljikavoj žlici stavimo u zavrelu vodu. Meka jaja kuhamo 3–4 minute, jaja meka poput voska 4–5 minuta, a tvrda 8–10 minuta. Zatim ih kratko prelijemo hladnom vodom. Tvrdo kuhana jaja stavimo na kratko vrijeme u hladnu vodu da bismo ih lakše mogli oljuštiti. Jaja neće puknuti kod kuhanja ako ih prije nego što ih stavimo u vodu, probušimo šilom za jaja.

Po osobi:
2 jaja, 2 žlice mlijeka,
malo soli, papar,
maslac za prženje
Za punjenje:
1 feferon, dvije polovine
ploške salame,
1 žlica ukiseljene paprike,
ploške rajčica, 1 ploška sira
narezana popola, 4 masline,
3 filea od inćuna,
1 žlica pečurki

Omlet za sladokusce

Jaja, mlijeko, sol i papar tučemo pjenjačom. U tavi s drškom zagrijemo maslac pa u njeg izlijemo masu od jaja. Sada brzo dodamo zadane sastojine i omlet na tihoj vatri pečemo do kraja. Kad se masa od jaja ukrutila, oprezno je previjemo i pustimo da klizne na vrući tanjur. Omlet pospemo zatim crvenom paprikom i narezanim vlascem. Uz to iznosimo na stol zelenu salatu ili salatu od rajčica.

Po osobi:
2 jaja,
2 žlice mlijeka,
malo soli,
maslac za prženje

Palačinke ili omlet

Jaja, mlijeko i sol dobro stučemo pjenjačom. U tavi s drškom zagrijemo maslac i na njeg stavimo određenu količinu mase od jaja. Pržimo je na slaboj vatri dok se ne ukruti (masu ne smijemo miješati ni okretati). Zatim palačinke odvojimo od tave, uvinemo, pospemo vlascem i odmah iznesemo na stol. Masi s jajima možemo dodati sitno sasjeckane aromatične začine. Peći ih možemo također na slanini.

Omelette surprise (recept na str. 317) →

Palačinke ili omlet, punjeni

Sastojine i način pripremanja palačinki kako je to navedeno u prijašnjem receptu. Palačinke možemo napuniti bilo kojim punjenjem, na primjer:

Palačinke s bubrezima ili jetrima: 125 g bubrega ili jetara narežemo na tanke listiće pa ih sa sitno sasjeckanim lukom otprilike 5 minuta pržimo na 30 g maslaca. Prilijemo 2 žlice tekućine i malo octa, pa posolimo. Pržene bubrege ili jetra stavimo na palačinke, palačinke uvijemo i pospemo ih vlascem.

Palačinke s gljivama: palačinke premažemo slojem sasjeckanih pirjanih gljiva, previnemo ih i pospemo vlascem.

Palačinke s konfitirom: palačinke premažemo slojem slatka ili svježim jagodičastim voćem. Previnemo ih i pospemo debelim slojem šećera u prahu.

Palačinke s povrćem: palačinke možemo napuniti kuhanim ili pirjanim povrćem (glavice šparoge, špinat, pirjani grašak, pirjane ploške rajčica). Možemo ih preliti žlicom umaka od rajčica i posuti nastruganim sirom i vlascem.

Palačinke sa sirom: palačinke pospemo debelim slojem nastruganog sira pa ih previnemo.

Palačinke sa šunkom: palačinke pospemo sitno sasjeckanom šunkom, uvijemo, prelijemo žlicom umaka od rajčica i pospemo nastruganim sirom. Šunku možemo jajnoj masi dodati i prije nego što smo je stavili da se peče. Na gotove palačinke možemo staviti također posve tanko narezanu šunku ili kobasicu pa palačinke uvinuti.

6 žumanjaka,
6 bjelanjaka,
60 g šećera,
1½ žlica mlijeka,
2 žlice brašna,
malo soli,
maslac za prženje

Pjenasti omlet

Žumanjak i šećer miješamo dok se ne zapjene, dodamo sol, mlijeko i brašno, a zatim kratko i pažljivo primiješamo čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. U tavi s drškom zagrijemo maslac. Stavimo na njega masu za jednu osobu i pečemo je na tihoj vatri u pokrivenoj posudi dok ne zažuti (masu ne smijemo miješati ni okretati). Gotov omlet pustimo da klizne na zagrijani tanjur. Možemo ga napuniti slatkom i na sredini previnuti, posuti debelim slojem šećera u prahu i odmah iznijeti na stol. Pjenasti omlet možemo napuniti jednako kako je to predviđeno za punjenje palačinki. Punimo li ga slanom mješavinom, nećemo ga šećeriti.

8 jaja,
2 l vode,
1 žlica soli,
2 žličice octa

Poširana jaja

Poširati smijemo samo potpuno svježa jaja. U plitkom loncu zavremo vodu sa solju i octom. Jaja jedno po jedno razbijemo u šalicu pa ih oprezno pustimo da iz šalice kliznu u zavrelu vodu. Pri tom moramo bjelanjak prevući preko žumanjka. Polagano ih kuhamo 2–3 minute, a zatim ih izvadimo šupljikavom žlicom i rubove bjelanjka podrežemo da ostanu glatki. Poširana jaja stavljamo kao prikuhu u juhe, vruće umake (umak od začina, tamni umak, umak s gorušicom) uz povrće, rajčice ili za ukrašavanje hladnih narezaka. Možemo ih također iznijeti kao predjelo na toastu s kobasicom. Poširana jaja su istodobno garnitura za stekove, medaljone i slično.

← Krema od naranči (str. 311); voćna salata
s kravljim sirom (str. 303); kavina krema (str. 307)

8 tvrdo kuhanih jaja,
50–100 g fino narezane šunke,
1 žlica ulja,
1 žličica octa,
1 žličica gorušice,
sitno sasjeckani kapari,
vlasac, peršun, sol,
sardine za ukrašavanje

Punjena jaja

Tvrdo kuhana jaja ogulimo pa ih prerežemo po duljini. Izvadimo žumanjak pa ga zdrobimo vilicom i čvrsto izmiješamo sa svim sastojinama dodanim zbog okusa. Masu stavimo u polovine jaja tako da strši iz njih poput sitnog humka i ukrasimo je trakom sardine. Pladanj obložimo listovima zelene salate ili ga pokrijemo slojem majoneze. Odozdo stavimo jaja ili ih upotrijebimo za ukrašavanje pladnjeva s hladnim nareskom.

8 velikih rajčica,
8 jaja,
8 tankih ploški
hamburške slanine,
40 g maslaca, sol

Rajčice s jajima

Rajčicama odrežemo poklopac i izdubemo ih (izdubenu masu koristimo za priređivanje juhe od rajčica), iznutra ih blago posolimo pa ih svrstamo u posudu premazanu maslacom. U svaku rajčicu razbijemo jedno sirovo jaje i odozgo položimo plošku suhe slanine. Rajčicu pečemo u vrućoj pećnici. Pri tome se jaje ukruti a slanina sprži i postane prhka. Rajčice možemo puniti također i mekanom kajganom. Uz to iznosimo na stol salatu i krumpir.

4 rajčice,
50 g maslaca,
4 posve tanke ploške
hamburške slanine
ili 4 ploške tvrde kobasice,
luk, peršun,
paprika, sol,
5 jaja,
3 žlice mlijeka

Rajčice s kajganom

Rajčice poparimo zavrelom vodom, properemo hladnom vodom, ogulimo im kožicu i narežemo ih na tanke ploške. Na vrućem maslacu propržimo ploške slanine ili tvrde kobasice sa sitno sasjeckanim lukom i zelenim peršunom. Dodamo ploške rajčica, neko vrijeme pirjamo i začinimo solju i paprikom. Sada dodamo jaja razmućena s mlijekom i solju pa jelo ostavimo da se na tihoj vatri u pokrivenoj posudi polako dogotovi. Na stol ga iznosimo posutog zelenim peršunom.

8 tvrdo kuhanih jaja,
majoneza
(vidi str. 172)
Za ukrašavanje:
trake lososa,
kavijar

Ruska jaja

Tvrdo kuhana jaja ogulimo pa ih po duljini prorežemo popola. Ukrasimo ih trakama lososa i kavijara, a možemo na njih ištrcati i malo majoneze. Pladanj pokrijemo listovima salate ili majonezom pa na njih stavimo jaja. Ruska jaja su prikladna za garniranje pladnjeva s hladnim nareskom.

Slanina s jajem

Po osobi:
2 posve tanke ploške slanine,
1 jaje,
sol, papar

Ploške slanine pržimo u tavi s obje strane dok ne zažute (trebaju postati gotovo hrskave). Na masti što ju je slanina ispustila ispržimo jaje na oko. Položimo ga na ploške slanine što smo ih stavili na tanjur pa sve posolimo i popaprimo.

(engleski specijalitet)

Yorkshire-puding

6 žlica brašna,
6 jaja,
malo soli,
slanina

Yorkshire-puding je zapravo nabujak; u Engleskoj ga često iznose na stol uz variva sa sokom od pečenja. Osim toga, on je omiljeli prilog uz rostbif i bravetinu. Jaja utučemo jedno po jedno u prosijano brašno pa dodamo malo soli i umijesimo elastično rijetko tijesto. Tavu dobro zagrijemo u vrućoj pećnici i pažljivo je premažemo suhom slaninom. Zatim stavimo u nju tijesto pa ga nekoliko minuta pečemo u pećnici na jakoj vatri dok ne zažuti. Puding treba smjesta iznijeti na stol da ne bi pao. Možemo ga peći istodobno s rostbifom. Sok koji se cijedi s pečenja, daje nam snažan i pikantan okus.

Daljnja jela od jaja

Gljive s kajganom, str. 233, 235; šunka na tirolski način, str. 75; omlet sa bücklingom, str. 124; salata od jaja str. 205; salcburški žličnjaci, str. 292; salata od sleđa s jajima, str. 186.

Jela od sira

Kravlji sir je vrlo vrijedna, lako probavljiva živežna namirnica koja se može mnogostruko iskoristiti. Dobivamo ga od zakiseljenog mršavog mlijeka. Možemo ga nabaviti u tržnici ili u mljekarnama. U prehrani bolesnika posebno je važan zbog toga što je izvanredno zdrava hrana. Kravlji sir se, međutim, vrlo lako kvari pa ga po mogućnosti treba upotrijebiti svježeg i čuvati ga na hladnom mjestu. Izmiješamo li ga sa zelenim začinima i različitim supstancijama koje će mu dati okus, možemo ga mazati na kruh ili koristiti kao aromatični prilog uz krumpir kuhan u ljusci.

Jela od kravljeg sira su zdrava

Liječnici posebno preporučuju kravlji sir kao hranu za djecu. Budući da sadržava organski vezano fosforno-kiselo vapno, unosi u dječji organizam one supstancije koje su mu potrebne za razvoj i za izgradnju čvrstih kostiju. Zbog toga treba djeci što češće davati zaslađeni sir, izmiješan sa sirovim ili steriliziranim mekim voćem (kravlji sir s bananama, s jagodama i drugim) s vanilijevim šećerom, zaslađen medom s nastruganim ili na listiće narezanim orasima, izmiješan s varencem, garniran grudicama želea ili brusnicama. Za te svoje varijacije pune mašte naći ćemo uvijek zahvalne goste.

Za premaz na kruh može se kravlji sir dobro kombinirati s masnim i suhim sirom. Zreli i zdrobljeni camembert ili romadur daju mu osobito fini okus. Svježi kravlji sir treba se uvijek naći na stolu za zajutrak. Izvrsno prija i uz kruh premazan marmeladom.

Što treba upamtiti

- Za prigotavljanje jela od kravljeg sira vrlo je prikladna električna miješalica.
- Ako ne koristimo miješalicu, moramo jelo od kravljeg sira čvrsto izlupati pjenjačom.
- Slatka jela od kravljeg sira postaju lijepo rahla ako ih izmiješamo s ohlađenim varencem (ili flamerijem).
- Uz slatka jela od kravljeg sira vrlo dobro prija kompot od brusnica.

Kravlji sir kao premaz na kruh

Osnovni recept

250 g kravljeg sira,
½ šalice vrhnja
ili mlijeka, sol

Bijeli kravlji sir: protjeramo ga kroz sito, izmiješamo s mlijekom ili vrhnjem i posolimo. Tučemo ga pjenjačom, dok se ne zapjeni.

Kravlji sir s celerom: primiješamo mu fino nastrugani celer i dodamo kao začin malo papra. Mješavinu pospemo crvenom paprikom i zelenim peršunom.

Kravlji sir s hrenom: kravljem siru primiješamo 1–2 žlice nastruganog hrena i dodamo mu malo šećera.

Kravlji sir s krastavcima: kisele ili slane krastavce sa začinima narežemo na kockice ili na ploške pa ih zajedno sa sitno sasjeckanim lukom, a po volji i kuminom, paprikama i ostacima mršavih kobasica izmiješamo s kravljim sirom. Gotovu mješavinu pospemo vlascem.

Kravlji sir s kuminom: kravljem siru dodamo sitno sasjeckan luk i 1–2 žličice kumina. Kad je masa izmiješana, pospemo je paprikom i vlascem.

Kravlji sir s maslacom: maslac miješamo dok se ne zapjeni pa mu dodamo pasirani kravlji sir, mlijeko i sol. I dalje ih miješamo pjenjačom dok se čitava masa ne zapjeni.

Kravlji sir s masnim sirom: kravljem siru primiješamo ementaler narezan na sitne kockice ili nastrugan te obilno sitno sasjeckanog luka. Možemo ga začiniti također kuminom ili crvenom paprikom. Isto mu tako možemo primiješati mekani zdrobljeni camembert.

Kravlji sir s paprikom: izmiješamo ga s 1–2 žličice crvene paprike i sitno sasjeckanim lukom, a gotovu mješavinu pospemo kuminom i vlascem.

Kravlji sir s povrtnicama: primiješamo mu fino nastrugane ili na trenici narezane povrtnice odnosno kruh premažemo kravljim sirom pa odozgo stavimo sloj nastrugane povrtnice.

Kravlji sir s rajčicama: primiješamo mu sitno sasjeckan luk i malo ekstrakta od rajčica.

Kravlji sir s različitim okusima: Bijeli kravlji sir ili kravlji sir s maslacom (vidi recept) možemo izmijeniti dodavajući im različite sastojine zbog okusa.

Kravlji sir sa sardinama: kravljem siru primiješamo sitno sasjeckane sardine, nastrugan luk i kapare.

Kravlji sir sa suhim sleđem: suhog sleđa dobro namočimo, ogulimo mu kožu i izvadimo kosti pa ga sitno sasjeckamo a zatim izmiješamo sa sitno sasjeckanim krastavcima, malo (na vrhu noža) gorušice, sitno sasjeckanim kaparima te s kravljim sirom. Primiješamo malo šećera.

Kravlji sir sa šunkom: kravljem siru primiješamo šunku narezanu na kockice i malo sitno sasjeckanog luka te zelenih začina. Sve to pospemo crvenom paprikom.

Kravlji sir sa začinima: kravljem siru primiješamo 1–2 žlice sitno sasjeckanog vlasca ili miješanih kuhinjskih začina. Garniramo ga ploškama rajčica ili rotkvicama.

Kravlji sir uz krumpire pečene u ljusci

Kravlji sir što ćemo ga na stol iznijeti uz krumpir pečen u ljusci pripremamo jednako kao što je to zadano u receptu za kravlji sir korišten kao premaz na kruh (vidi str. 277). Taj sir možemo po ukusu razrijediti s dvostrukom količinom vrhnja. Uz krumpir u ljusci vrlo dobro prija kravlji sir s kuminom ili krastavcima.

50 g maslaca,
2 meka camemberta,
1 mala glavica luka,
½ žličice crvene paprike,
malo soli,
1 žlica bijelog vina

Liptauer

Maslac i kravlji sir zdrobimo vilicom i dobro izmiješamo pa im dodamo sitno sasjeckan luk, papriku, sol i malo bijelog vina. Sve dobro izmiješamo.

Razmućen žerve: dva žervea zdrobimo vilicom i dogotovimo ih kako je to navedeno u receptu za liptauer.

Osnovni recept za kravlji sir kao premaz na kruh (vidi str. 277),
1 camembert,
1 topljeni sir,
1 glavica luka,
1 žličica paprike

Liptauer s kravljim sirom

Kravlji sir s maslacom priredimo kako je to zadano u receptu na str. 277, pa ga izmiješamo sa zdrobljenim camembertom i topljenim sirom. Mješavinu začinimo sitno sasjeckanim lukom i crvenom paprikom.

Po osobi:
2 tanke ploške slanine od šunke,
2 ploške ementalera,
maslac za prženje

Rolade sa sirom

Na svaku plošku slanine sa šunke stavimo tanku plošku ementalera. Obje ploške zajedno uvijemo i pričvrstimo ih pomoću čačkalice. Sa svih strana ih pržimo na vrućem maslacu dok ne postanu hrskave. Uz njih iznosimo na stol špinat ili varivo od mahuna.

4 ploške sira
debele otprilike ½ cm
Za paniranje:
brašno razmućeno s vodom,
mrvice,
masnoća za prženje

Pržene ploške sira

Pržiti možemo različite vrste tvrdog sira. Tako, na primjer, osrednje zreli gouda-sir i ementaler. Ploške sira uvaljamo u prilično gustu masu od brašna i vode pa ih paniramo u mrvicama. Vrlo ih naglo s obje strane pržimo u obilno vruće masnoće. Na stol ih iznosimo odmah da se sir ne raziđe.

Sufle od sira

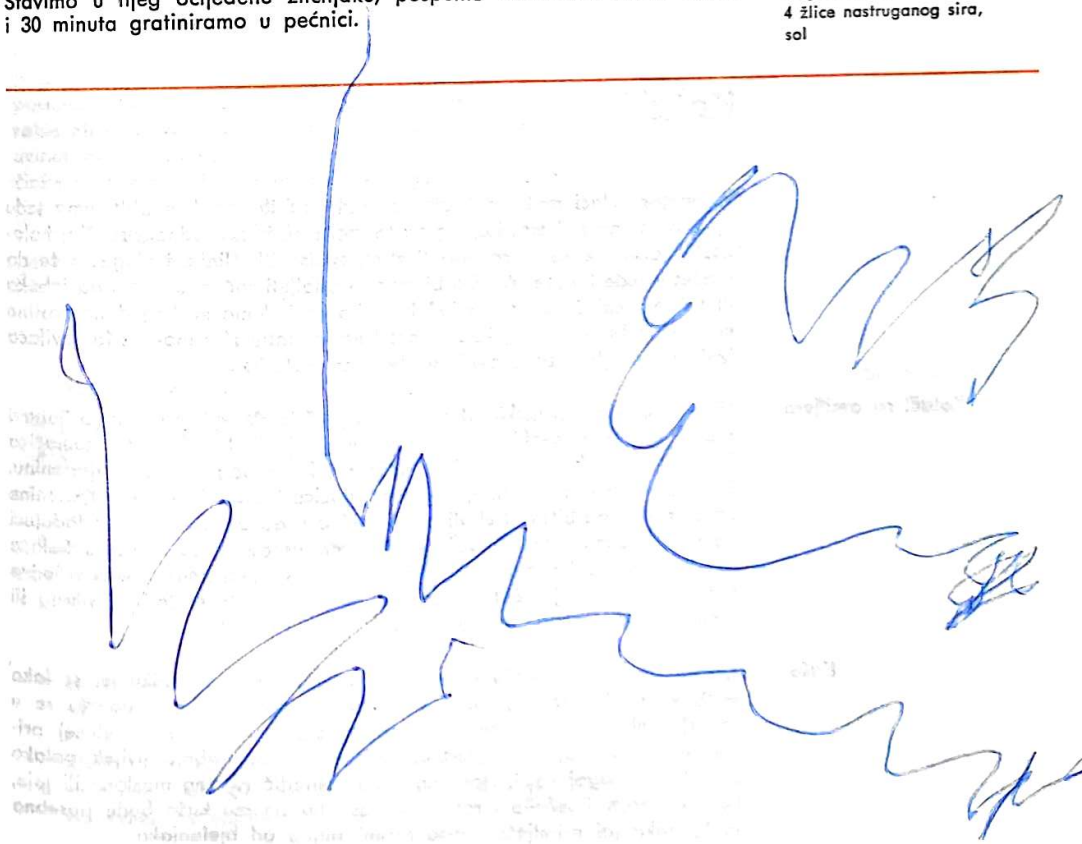
3 žlice mrvica,
3 žlice mlijeka,
3 žumanjka,
3 bjelanjka,
40 g rastopljenog maslaca,
sol, muškat,
125 g ementalera

Mrvice natopimo mlijekom i izmiješamo ih sa žumanjcima. Dodamo rastopljen maslac i začinimo solju i muškatom. Zatim primiješamo nastrugani ementaler i naposljetku dodamo čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Masu stavimo u male oblike ili školjke premazane maslacom. Pospemo ih mrvicama i na vrh stavimo pahuljice maslaca. Pržimo ih 10 minuta u vrućoj pećnici na osrednjoj vatri.

Žličnjaci od sira

Za pareno tijesto:
50 g maslaca,
malo šećera,
muškat,
160 g brašna,
4 jaja,
100 g nastruganog sira
Za preprživ anje:
1 šalica mlijeka,
30 g maslaca,
4 žlice nastruganog sira,
sol

Umijesimo pareno tijesto: mlijeko zavremo s maslacom, solju i muškatom. Dodamo mu brašna, sve odjednom i miješamo dok se ne stvori gruda i dok se masa ne odvoji od stijenke lonca. Zatim tijesto skinemo s vatre pa mu, jedno po jedno, primiješamo jaja i sir. Mokrom žlicom odvajamo žličnjake. Stavljamo ih u zavrelu slanu vodu i 15 minuta polagano kuhamo. U obliku za nabujak zagrijemo posoljeno mlijeko i maslac. Stavimo u njeg ocijeđene žličnjake, pospemo naribanim suhim sirom i 30 minuta gratiniramo u pećnici.



Kolači

Zamamni kolači malo su izašli iz mode pa ih u nekim obiteljima jedu uglavnom samo djeca. Razlog za to može se izreći jednom riječju: kalorije! Svatko tko se mora brinuti zbog svoje vitke linije izbjegavat će da prečesto jede kolače. Ali tko bi mogao odoljeti sočnoj savijači od jabuka ili tečnom kolaču od trešanja? I onako ne jedemo svakog dana zasitne kolače pa bismo stoga, kad se pred nama nađe zlaćano-smeđa savijača iznimno mogli i zaboraviti da brojimo kalorije.

Kolači su omiljeni

Gotovo u svim evropskim državama priređuju domaćice s mnogo ljubavi slatke kolače a svaki kraj ima svoje specijalitete. Kad što domaćica iznosi na stol kao glavno jelo kolače od dizanog tijesta ili tjesteninu. Sjetimo se samo makarona, rezanaca, pužića i kako li se sve te tjestenine zovu! Kolačima bismo trebali po mogućnosti povećati vrijednost dodajući im voće, voćne sokove i salatu jer ćemo osnovnim sastojinama kolača (brašnu, krupici i zobenim pahuljicama) mljevenjem oduzeti vrlo vrijedne hranjive supstancije. Zato, ako nam se glavno jelo sastoji od tijesta ili kolača, iznosimo prije njega hranjivu juhu od povrća.

Kaše

Kaše su u prvom redu vrlo cijenjene u prehrani bolesnika jer su lako probavljive. Sitnozrni proizvodi škroba (krupica, sago) usipavaju se u zavrelo mlijeko, grubozrni (riža, ječmena kaša, zobene pahuljice) primješavaju se, naprotiv, hladnom mlijeku. Kaše trebaju uvijek polako bubriti na blagoj vatri. Dodamo li im komadić svježeg maslaca ili jaje, kaše će postati tečnije i rahle. Tko bi htio da mu kaša bude posebno rahla neka joj primiješa čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka.

Nabujci

Kod nabujaka ne smijemo štedjeti jaja. Upravo ona djeluju tako na jelo da nabuja ili da postane rahlo. Nabujci se peku u vatrostalnoj zdjeli premazanoj maslacom u vrućoj pećnici. Kad su pečeni, treba ih odmah iznijeti na stol jer inače padnu.

Savijače

Za izrađivanje nježnog tijesta za savijaču potrebna je prilična spretnost. Za izradu tijesta koristimo samo fino brašno bogato ljepilom pa od njega, malo ulja i mlake vode izradimo elastično tijesto. Tijesto temeljito tučemo i čvrsto lupamo njime o dasku sve dok ne postane glatko i povitljivo i dok se ne razvlači kao teleći jezik. Zatim ga razdijeljenog na grude, pokrijemo zagrijanim loncem i ostavimo da pola sata miruje. To nam daje vremena da priredimo nadjev. Sad počinje najteži dio posla: tijesto razvaljamo na platnu ili stolnjaku posutom brašnom. Brašnom oprašimo također i ruke pa tijesto oprezno i polako razvučemo u tanki pravokutnik. Pravo tijesto za savijaču treba razvući da bude tanko kao papir. Zatim mu otrgnemo odebljane rubove i premažemo ga rastopljenim maslacom ili slatkim vrhnjem. Nadjev ravnomjerno raspodijelimo na tijesto i uvijemo ga podižući platno. Na kraju ga pustimo da klizne u dobro namaštenu tavu.

Palačinke

Priređujući tijesto za palačinke možemo upotrijebiti mlijeko ili pola mlijeka, pola vode. Mlijeko čini palačinke elastičnim a od vode postanu hrskave. Dodamo li snijeg od tučenih jaja, palačinke će postati rahle ali se teško dadu uvinuti. Zato tijesto za one palačinke koje treba uvinuti priređujemo s čitavim jajima i pazimo da ostane rijetko. Za palačinke s voćem može tijesto biti malo gušće jer voće pušta sok dok se peče. Prije nego što ga stavimo da se peče treba tijesto za palačinke neko vrijeme odstajati i nabubriti. Palačinke najbolje prijaju ako su pržene na maslacu. Međutim, pržene na kokosovoj masti također postaju hrustave i tečne.

Što treba upamtiti

Mliječna kaša:

- Za kuhanje kaše ne smijemo upotrijebiti napuknutu posudu.
- Kuhajući kašu moramo neprekidno marljivo miješati da nam ne zagori. Kuhamo je na tihoj vatri i puštamo da nam kaša do kraja nabubri.
- Iznoseći kašu na stol, možemo je preliti proprženim maslacom: jedemo li kašu zbog dijete, dobro je da joj primiješamo komadić svježeg maslaca.

Nabujci:

- Za nabujke miješamo masu od maslaca, žumanjka i šećera, a zatim joj pridodamo osnovnu masu (riža, kaša od krupice, kaša od zobenih pahuljica, obložene i narezane žemičke i drugo). Naposljetku primiješamo čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka.
- Prije nego što nabujak stavimo da se peče položit ćemo mu na vrh pahuljice maslaca.

Savijače:

- Tavu u kojoj pečemo savijaču moramo namastiti s obilno rastopljenog maslaca.
- Za savijaču od jabuka koristimo kiselkaste jabuke.
- Dok savijaču pečemo, moramo je često premazivati rastopljenim maslacom.
- Prije nego što je razrežemo, moramo pečenu savijaču ostaviti da neko vrijeme stoji kako nam iz nje ne bi iscurio sok.

Palačinke:

- Tijesto za tanke palačinke koje treba uvinuti priredimo rijetko; za nj koristimo čitava jaja.
- Tijesto za rahle palačinke priredimo malo gušće a neposredno prije nego što ih stavimo peći dodamo im čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka.
- Masnoću prije pečenja dobro zagrijemo a uzimamo je samo toliko koliko je palačinke mogu upiti.

KAŠE

Osnovni recept

1 l mlijeka,
malo soli,
1 komadić limunove kore ili vanilije,
vezivno sredstvo,
2–3 žlice šećera
Za dotjerivanje okusa:
malo svježeg maslaca,
1–2 žumanjka,
1–2 bjelanjka,
šećer sa cimetom za posipavanje

Mliječne kaše

U mlijeko stavimo malo soli, limunovu koru ili vaniliju i sve to metnemo na štednjak da se kuha. Vezivno sredstvo uspemo u hladno ili zavrelo mlijeko neprekidno miješajući i pustimo da na tihoj vatri nabubri. Dodamo šećer, komadić svježeg maslaca i 3 jaja. Možemo dodati čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka, a gotovu kašu posuti šećerom sa cimetom.

Vezivna sredstva za mliječne kaše (količina, primjena, trajanje prigotavljanja):

Kaša od brašna: 100 g pšeničnog brašna hladno razmutimo, polako ga uspemo u zavrelo mlijeko i ostavimo da 8–10 minuta polako vrije.

Kaša od krupice: 100–125 g krupice polako uspemo u zavrelo mlijeko i ostavimo da 10 minuta tiho vrije. Možemo dodati oprane sultanke. Gotovu kašu ostavimo da nekoliko minuta odstoji.

Kaša od riže: 150–200 g riže operemo, uspemo je u hladno mlijeko i izmiješamo pa je pustimo da 30 minuta bubri na najslabijoj vatri. Kaši možemo dodati oprane sultanke i ostaviti je da nekoliko minuta odstoji.

Kaša od škrobnog brašna: 60 g škrobnog brašna razmutimo hladnog, uspemo ga u zavrelo mlijeko i jednom provremo.

Kaša od zobenih pahuljica: 125 g zobenih pahuljica uspemo u hladno mlijeko, zavremo i ostavimo da 10 minuta polako kuhaju. Možemo im dodati oprane sultanke i kašu prije nego što je iznesemo na stol ostaviti da nekoliko minuta odstoji.

Bircher-Benner-müsli

(za jednu osobu)

1 žlica zobenih pahuljica ili pšeničnih klica,
2 žlice vode za omekšavanje,
1 žlica nastruganih lješnjaka,
½ žlice meda,
½ limuna,
1 žlica mlijeka (polumasnog mlijeka, stepke, jogurta),
1 velika jabuka

Zobene pahuljice namočimo preko noći. Sutradan im dodamo nastrugane lješnjake, med, limunov sok i mlijeko. Jabuku narežemo s ljuskom i dodamo je zobenim pahuljicama, sve dobro izmiješamo i odmah upotrijebimo. Umjesto jabuke možemo uzeti i koje drugo voće. Müsli se lako može prirediti u miješalici. To je omiljeno jelo za zajutrak i pri dijeti. U Zapadnoj Evropi postoje i gotovi proizvodi u trgovini.

Kaša od dvopeka

5 komada dvopeka,
¼ l mlijeka,
1 nepuna žlica šećera,
1 žumanjak,
komadić maslaca, sol

Dvopek omekšamo u mlijeku i soli, kratko ga zavremo, protjeramo kroz sito i dodamo mu razmućena jaja, maslac i šećer. To isto jelo možemo razrijeđeno poslužiti i kao juhu. Količina je dovoljna za jednu osobu.

Kaša od zobenih pahuljica s jabukama

200 g zobenih pahuljica,
1½ l mlijeka,
malo soli,
75–100 g šećera,
500 g jabuka,
30 g svježeg maslaca,
šećer s cimetom

Zobene pahuljice stavimo na štednjak s hladnim mlijekom i solju pa ih 5 minuta kuhamo na tihoj vatri. Dodamo oguljene i narezane jabuke te šećer i polako kuhamo dalje dok jabuke ne omekšaju. Primiješamo im komadić svježeg maslaca i na stol ih iznosimo posute šećerom s cimetom.

Inačica: kašu od zobenih pahuljica izmiješamo s kompotom od jabuka.

Porridge

(engleski doručak od zobenih pahuljica)

30 g zobenih pahuljica,
⅛ l vode,
malo soli,
šećer,
½ šalice mlijeka

Zobene pahuljice stavimo na štednjak s hladnom vodom i malo soli pa ih zavremo i kuhamo 3–5 minuta neprekidno miješajući dok se ne pretvore u vrlo gustu kašu. Na stol je iznosimo u dubokom tanjuru posutu šećerom pa je prelijemo hladnim ili toplim mlijekom. Količina je dovoljna za jednu osobu.

Riža s jabukama

250 g riže,
1½ l mlijeka,
malo soli,
limunova kora,
50–100 g šećera,
500 g jabuka,
30 g maslaca,
šećer sa cimetom

Opranu rižu zavremo s hladnim mlijekom, solju, limunovom korom i šećerom pa je na tihoj vatri kuhamo dok upola ne omekša. Sad joj dodamo oguljene jabuke narezane na ploškice pa ih zajedno s rižom kuhamo dok oboje ne smekša ili ih u zatvorenoj posudi stavimo u vruću pećnicu i ondje dogotovimo. Takva se riža prigotavlja 30 minuta. Na kraju joj primiješamo komadić svježeg maslaca i pospemo je šećerom sa cimetom. Za rižu s jabukama ne smijemo upotrijebiti previše kisele jabuke.

Crni nabujak od jabuka

Crni nabujak od jabuka priređujemo jednako kao i običan nabujak od jabuka (vidi str. 285) samo što umjesto mrvica uzimamo nastrugani crni kruh.

Crni nabujak od trešanja

Priređujemo ga jednako kao i crni nabujak od jabuka, samo što uzimamo svježe trešnje ili višnje.

5 žumanjaka,
5 bjelanjaka,
100–125 g šećera,
250 g krupice,
limunova kora
ili vanilijev šećer,
¾ l mlijeka

Fini nabujak od krupice

Žumanjke miješamo sa šećerom dok se ne zapjene. Dodamo krupicu i nastruganu limunovu koru ili vanilijev šećer, a naposljetku čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Masu stavimo u dobro namašten i mrvicama posut oblik za nabujak pa je 30 minuta ostavimo u pećnici dok ne zažuti. Prelijemo je zavrelim mlijekom i ostavimo da masa upije mlijeko a zatim je odmah iznesemo na stol.

250 g širokih rezanaca,
1 l mlijeka,
malo soli,
40 g maslaca,
40 g šećera,
karamel od
60 g šećera
i ⅛ l vode

Karamelni rezanci

Najprije izradimo karamel: u željeznoj tavici grijemo šećer dok ne postane zlatno-žut a zatim mu prilijemo vode i vodu zavremo. Zavremo mlijeko, maslac i šećer s malo soli i toj mješavini prilijemo karamelnu tekućinu. Rezance ubacujemo u zavrelo mlijeko pa ih ostavimo da u pećnici na slaboj vatri polako bubre. Rezance ne miješamo da bi se na njima mogla stvoriti kora. Prigotavljaju se 45 minuta.

500 g jabuka,
ostale sastojine kao kod
nabujka od žemički
(vidi str. 286)

Lomača

Jabuke ogulimo i tanko narežemo. Prigotovimo nabujak od žemički kao što je to navedeno u njegovu receptu. Masu za nabujak i jabuke stavimo naizmjence, sloj po sloj, u namašten oblik za nabujak a kao posljednji sloj dolaze žemičke. Na vrh položimo pahuljice maslaca i nabujak pečemo 45 minuta.

Sastojine kao kod
nabujka od žemički
(vidi str. 286),
150 g šećera,
250 g kravljeg sira,
500 g jabuka

Lomača s kravljim sirom

Prigotovimo nabujak od žemički kako je to zadano na str. 286. Kravlji sir protjeramo kroz sito i dodamo ga masi za nabujak od žemički. Primiješamo sitno narezane jabuke i naposljetku čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Masu stavimo u oblik za nabujak, dobro premazan maslacem i pečemo je 45 minuta u vrućoj pećnici.

Mliječni rezanci

375 g rezanca, 1½ l mlijeka,
50 g maslaca,
60 g šećera, malo soli,
malo vanilijeva šećera,
mlijeko

Mlijeko, maslac, šećer, sol i vanilijev šećer zavremo u obliku za nabujak. Zatim u oblik stavimo rezance pa ih pustimo da na slaboj vatri u pećnici polako omekšaju. Prigotavljaju se otprilike 40 minuta.

Nabujak od dvopeka

250 g dvopeka,
⅜ l mlijeka,
2 jaja,
malo soli,
2 žlice šećera,
60 g masnoće

Jaja razmutimo s mlijekom, malo soli i šećerom. Dvopek složimo u dobro namašten oblik za nabujak tako da se jedan komadić čvrsto dotiče drugoga. 10 minuta ih pržimo u pećnici a zatim prelijemo mješavinom jaja i mlijeka i još 20 minuta pečemo u pećnici. Taj nabujak možemo pokriti slojem svježeg voća.

Nabujak od jabuka

375 g mrvica,
125 g šećera,
125 g nastruganog badema,
limunova kora, cimet,
100 g rastopljenog maslaca,
nekoliko žlica ruma,
500 g tušenih
zaslađenih jabuka

Mrvice izmiješamo sa šećerom, nastruganim bademom, cimetom i nastruganom limunovom korom. Dobro namašten oblik za nabujak obložimo prst debelo masom od mrvica i poškropimo je s malo rastopljenog maslaca i ruma. Na to stavimo sloj tušenih jabuka, pokrijemo masom od mrvica i pahuljicama maslaca. 45 minuta pečemo u vrućoj pećnici. Jabuke možemo upotrijebiti i nekuhane.

Nabujak od krupice

1 l mlijeka,
250 g krupice,
malo soli, limunova kora,
60 g maslaca,
80 g šećera,
3 žumanjka, 3 bjelanjka,
50 g sultanki,
pahuljice maslaca

Od mlijeka, soli, limunove kore i krupice skuhamo gustu kašu i ostavimo je da se ohladi. Maslac, šećer i žumanjke miješamo dok se ne zapjene pa im malo-pomalo dodamo kašu od krupice sa sultankama i na kraju primiješamo snijeg od bjelanjaka. Masu stavimo u namašten oblik za nabujak, na vrh položimo nekoliko pahuljica maslaca i masu pečemo otprilike 40 minuta u pećnici. Čim je pečena, iznesemo je na stol.

Nabujak od krupice s kravljim sirom

1 l mlijeka,
250 g krupice, malo soli,
4 žumanjka,
4 bjelanjka,
150 g šećera,
80 g nastruganih lješnjaka,
80 g groždica,
nastrugana limunova kora,
500 g kravljeg sira,
pahuljice maslaca

Od posoljenog mlijeka i krupice skuhamo gustu kašu i ostavimo je da se ohladi. Žumanjke i šećer mutimo dok se ne zapjene. Dodamo im sve sastojine predviđene zbog okusa, a zatim primiješamo kravlji sir što smo ga prije toga protisnuli kroz sito. Na kraju dodamo čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Masu stavimo u oblik za nabujak, dobro premazan maslacom i na vrh mu položimo pahuljice maslaca. Nabujak pečemo 45 minuta na umjerenoj vatri, a kad je pečen, odmah ga iznesemo na stol. Umjesto groždica možemo mu primiješati svježe voće.

Nabujak od trešanja

750 g trešanja,
ostale sastojine kao kod
nabujka od žemički
(vidi str. 286)

Prigotovimo nabujak od žemički bez sultanki kako je to zadano u receptu na str. 286. Primiješamo mu trešnje i naposljetku čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Masu stavimo u dobro namašten oblik za nabujak. Na vrh položimo pahuljice maslaca i nabujak pečemo 45 minuta u pećnici. Na stol ga možemo iznijeti vrućeg ili hladnog.

1 l mlijeka,
250 g riže,
malo soli, limunova kora,
60 g maslaca,
80 g šećera, 3 žumanjka,
3 bjelanjka
Po volji:
500 g jabuka,
pahuljice maslaca

Nabujak od riže

Od mlijeka, riže, soli i limunove kore skuhamo gustu kašu i ostavimo je da se ohladi. Maslac, šećer i žumanjke mutimo dok se ne zapjene, pa im malo-pomalo dodamo ohlađenu rižu i primiješamo snijeg od bjelanjaka. U oblik za nabujak premazan maslacom stavimo u slojevima rižu, sitno narezane jabuke s grožđicama a kao posljednji sloj opet rižu. Na vrh stavimo pahuljice maslaca. Nabujak pečemo 3/4 sata u pećnici. Umjesto jabuka možemo upotrijebiti i kakvo drugo voće.

1 l mlijeka,
250 g zobenih pahuljica,
malo soli,
limunova kora,
60 g maslaca,
80 g šećera,
3 žumanjka,
3 bjelanjka,
50 g sultanki

Nabujak od zobenih pahuljica

Od mlijeka, zobenih pahuljica, soli i limunove kore skuhamo gustu kašu pa je ostavimo da se ohladi. Maslac, šećer i žumanjke mutimo dok se ne zapjene. Malo-pomalo dodamo ohlađenu kašu od zobenih pahuljica, a zatim oprane sultanke i snijeg od bjelanjaka. Masu stavimo u oblik za nabujak premazan maslacom. Na vrh složimo pahuljice maslaca i nabujak pečemo 45 minuta u pećnici. Taj nabujak možemo prirediti i s jabukama kao i nabujak od riže.

8 starih žemički,
1/2 l mlijeka,
60 g maslaca,
80 g šećera,
3–4 žumanjka, 3–4 bjelanjka,
100 g sultanki,
nastrugana limunova kora
Po volji:
50 g lješnjaka,
50 g citronata ili oranžata,
1 žlica araka,
pahuljice maslaca

Nabujak od žemički

Mlako mlijeko prelijemo na sitno narezane žemičke (ili roščiće) i ostavimo da neko vrijeme stoji. Maslac, šećer i žumanjke mutimo dok se ne zapjene pa im malo-pomalo dodamo žemičke i sve sastojine određene zbog okusa. Naposljetku dodamo snijeg od bjelanjaka. Masu stavimo u oblik za nabujak, na vrh položimo pahuljice maslaca i 45 minuta pečemo u pećnici.

Inačica: čvrsto tučenom snijegu od bjelanjaka dodamo 2 žlice šećera neprekidno lupajući pa 15 minuta prije nego što je nabujak dogotovljen pokrijemo tom masom nabujak i dogotovimo ga u pećnici.

Sastojine jednake
kao kod nabujka
od žemički
sa 150 g šećera,
250 g kravljeg sira

Nabujak od žemički s kravljim sirom

Nabujak od žemički prigotovimo kako je to zadano u njegovu receptu. Masi nabujka primiješamo kravlji sir protisnut kroz sito a naposljetku dodamo čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Masu stavimo u oblik za nabujak, dobro premazan maslacom, i na vrh položimo pahuljice maslaca. Nabujak pečemo 45 minuta u vrućoj pećnici.

8 starih žemički,
1/2–3/4 l mlijeka,
3 jaja,
malo soli,
2–3 žlice šećera,
250 g brusnica,
60 g masnoće za prženje

Rezanci s brusnicama

Žemičke narežemo na ploške debele 1 cm. Jaja razmutimo sa šećerom, malo soli i mlijekom. U polovini te tekućine kratko namočimo žemičke pa ih svrstamo u tavi jednu tik druge. Među žemičke uspemo brusnice i jelo 10 minuta pečemo u pećnici. Zatim ga prelijemo ostatkom mješavine jaja i mlijeka, na vrh stavimo pahuljice maslaca pa žemičke još 20 minuta pečemo u pećnici. Umjesto brusnica možemo uzeti kašu od šljiva.

8 starih žemički,
3/4–1 l mlačnog mlijeka,
2–3 jaja,
2–3 žlice šećera,
malo soli,
cimeta po volji,
60 g masnoće

Valjušci sa žemičkama

Žemičke nastružemo na trenici. Jaja razmutimo sa šećerom, cimetom, solju i mlijekom. U polovini toga jajnog mlijeka namočimo žemičke i ostavimo ih da neko vrijeme stoje. Zatim žemičke stavimo u namašten oblik za nabujak pa ih nekoliko minuta pržimo u pećnici. Prelijemo ih ostatkom mješavine jaja i mlijeka. Na vrh stavimo pahuljice maslaca i pečemo ih još 30 minuta.

Drugi način: žemičke narežemo na 1 cm debele ploške. Jaja razmutimo sa šećerom, solju, cimetom i mlijekom. Žemičke kratko namočimo u polovini jaja i mlijeka pa ih jednu do druge stavimo u namaštenu posudu. Između njih možemo posuti bobice grožđa. Zatim ih 10 minuta propržimo u pećnici, dolijemo ostatak mješavine jaja i mlijeka a na vrh položimo pahuljice maslaca. Pečemo ih još 30 minuta u pećnici. Uz to poslužujemo kompot.

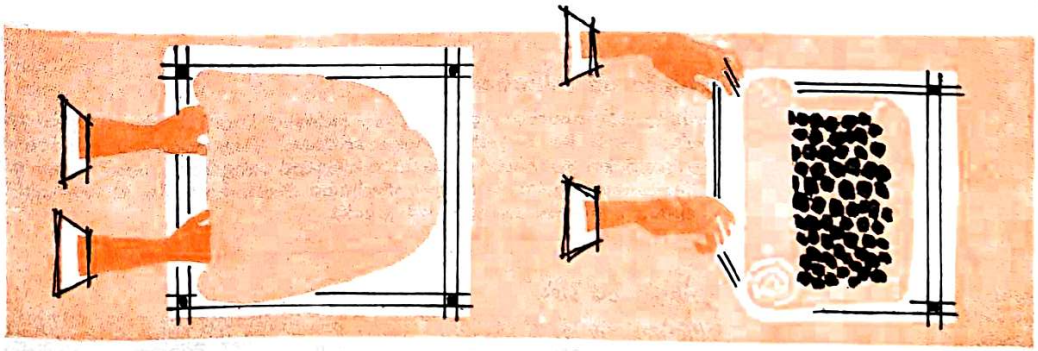
SAVIJAČE

Osnovni recept

375 g brašna,
malo soli,
2 žlice ulja,
1 mala šalica mlake vode

Tijesto za savijaču

Brašno prosijemo u zdjelu i u sredinu utisnemo udubinu. Malo-pomalo dodajemo u nju sol, ulje i mlaku vodu, pa ih odmah izmiješamo s brašnom i od svega umijesimo meko elastično tijesto. To tijesto čvrsto lupamo na dasci posutoj brašnom i njime tučemo dok ne postane glatko i mekano. Razdijelimo ga na 4 jednaka dijela, damo im okrugli oblik, pokrijemo ih zagrijanom zdjelom i ostavimo da pola sata miruju. Zatim dio po dio razvaljamo na stolu posutom brašnom na veličinu tanjura. Rukom posegnemo ispod tijesta, pa ga najprije hrptom ruke a zatim dlanom vrlo tanko razvučemo (vidi str. 258). Domaćica kojoj se žuri može tijesta za savijaču kupiti gotovo u trgovini.



Razvlačenje tijesta za savijaču. Uvijanje tijesta za savijaču pomoću krpe

Bečka savijača od jabuka

(slika u boji uz str. 257)

Za tijesto:
250 g najfinijeg pšeničnog brašna bogatog ljepilom,
2 žlice ulja,
malo soli,
nepuna 1/8 l mlake vode,
50 g rastopljenog maslaca za premazivanje,
4 žlice prženih mrvica,
nadjev od jabuka kao za savijaču od jabuka (vidi recept str. 287)

Od navedenih sastojina umijesimo fino tijesto za savijaču kako je to zadano u osnovnom receptu za tijesto na str. 287. Na velikom stolu pokrivenom stolnjakom koji smo posuli brašnom razvučemo tijesto tako da postane posve tanko, premažemo ga rastopljenim maslacem pa ga pospemo prepršenim mrvicama. Zatim tijesto pokrijemo slojem jabuka i svim sastojinama odabranim zbog okusa. Rubove tijesta preklopimo, tijesto pomoću stolnjaka uvijemo pa pustimo da klizne u namašten lim (ako je potrebno, stavit ćemo ga u lim u obliku potkove). Sada savijaču premažemo maslacem pa je 45 minuta pečemo u zagrijanoj pećnici. Pri tom je često premazujemo maslacem. Bečku savijaču od jabuka možemo poslužiti toplu ili hladnu. Za nju su najprikladnije kisele jabuke.

Savijača od borovnica

Savijaču od borovnica priređujemo jednako kao što je to na str. 287 zadano za bečku savijaču od jabuka. Za nadjev trebamo maslac, mrvice, 1 kg sušenih borovnica i 200 g šećera. Kad je savijača pečena, ostavimo je da se hladi na limu, a zatim je razrežemo na komadiće i pospemo šećerom u prahu. Uz tu savijaču poslužimo tučeno slatko vrhnje.

Tijesto za savijaču prema osnovnom receptu na str. 287,
1/4 l kiselog vrhnja
Za nadjev:
1 1/2 kg kiselkastih jabuka,
100 g grožđica,
60 g oguljenog sasjeckanog badema,
200–250 g šećera,
nastrugana limunova kora,
cimet,
4 žlice rastopljenog maslaca,
75 g maslaca za premazivanje
Za prelivanje:
nepune 1/4 l zaslađenog mlijeka,
obilno maslaca za premazivanje

Savijača od jabuka

Izradimo tijesto za savijaču i vrlo ga tanko razvaljamo kako je to navedeno u receptu na str. 287. Premažemo ga gustim kiselim vrhnjem (ili rastopljenim maslacem) pa ga ravnomjerno pokrijemo sitno narezanim jabukama. Jabuke pospemo grožđicama, bademom, šećerom, cimetom i nastruganom limunovom korom i poškropimo rastopljenim maslacem. Rubove tijesta otkinemo i tijesto uvijemo pomoću stolnjaka na kojem smo ga razvukli pa pustimo da klizne u dobro namaštenu posudu. Premažemo ga rastopljenim maslacem i pečemo u zagrijanoj pećnici dok ne postane zlaćano-smeđe. Pri tom ga često premazujemo maslacem. 15 minuta prije nego što će savijača biti dogotovljena, prelijemo je vrućim zaslađenim mlijekom. Na jakoj vatri pečemo je 45 minuta. Prije nego što je iznesemo na stol, ostavimo savijaču da se s nje još malo ispari vlaga. Razrežemo je na podjednako velike komade i vruću poslužimo na okruglom pladnju.

Savijača od rabarbare

Savijaču od rabarbare priređujemo jednako kao i bečku savijaču od jabuka, samo što umjesto jabuka uzimamo sitno narezanu rabarbaru. Prije nego što na tijesto stavimo nadjev od rabarbare, posut ćemo ga gustim slojem mrvica. U nadjev stavljamo dvostruko toliko šećera koliko stavljamo u nadjev savijače od jabuka.

Tijesto za savijaču (vidi str. 287),
rastopljen maslac za premazivanje

Savijača od sira

Umijesimo tijesto za savijaču i tanko ga razvaljamo kako je to zadano u osnovnom receptu za tijesto savijače na str. 287. Pripremanje nadjeva od kravljeg sira: maslac, šećer i žumanjak miješamo dok se ne zapjene,

dodamo kravlji sir protjeran kroz sito i sve ostale sastojine, a napo-sljetku čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Razvučeno tijesto premažemo rastopljenim maslacem pa ga ravnomjerno pokrijemo sirom. Rubove tijesta preklopimo, savijaču pomoću stolnjaka rahlo uvinemo i pustimo je da klizne u namašten lim. Premažemo je rastopljenim maslacem i 45 minuta pečemo u zagrijanoj pećnici. Pri tom je često moramo premazati rastopljenim maslacom. Pečemo je dok ne postane zlatno-smeđa. 15 minuta prije nego što je savijača dogotovljena, možemo je preliti vrućim mlijekom i ostaviti da se mlijeko upije. Prije nego što je iznesemo na stol, ostavimo savijaču da se malo ispari.

Nadjev od sira:
50 g maslaca, 250 g šećera,
3–4 žumanjka, 3–4 bjelanjka,
1 1/2 kg kravljeg sira,
1 šalica vrhnja ili mlijeka,
80 g sultanki,
1 vrećica vanilijeva šećera,
75 g maslaca za premazivanje tave
Po volji:
1/4 l zaslađenog mlijeka za prelivanje,
rastopljen maslac za premazivanje

Savijača od šljiva

Savijaču od šljiva priređujemo jednako kao i bečku savijaču od jabuka (vidi recept), samo što umjesto jabuka uzimamo šljive iz kojih smo izvadili koštice. Rane šljive nisu prikladne za savijaču jer ispuštaju previše soka.

Savijača od trešanja

Savijaču od trešanja priređujemo jednako kao i bečku savijaču od jabuka (vidi str. 288). Umjesto jabuka možemo upotrijebiti svježe trešnje.

SLATKA JELA U TAVI

Palačinke

Osnovni recept

250 (100) g brašna,
3 jaja,
1/2 (3/8) l mlijeka,
malo soli,
masnoća za prženje

Brašno prosijemo u zdjelu pa mu malo-pomalo dodajemo jaja i mlijeko koje postepeno miješamo s brašnom. Mješavinu posolimo i od svega izmiješamo rijetko glatko tijesto pa ga ostavimo da 1 do 2 sata odstoji. U tavi s drškom zagrijemo žlicu masti ili druge masnoće i dno tave pokrijemo tankim slojem tijesta (tavu moramo malo podići i nakrenuti da se tijesto raspodijeli po čitavom dnu). Palačinke pečemo s obje strane dok ne zažute a zatim ih uvijemo. Količine sastojina navedene u zagradama vrijede za fine palačinke.

Inačica: želimo li rahle palačinke, razdvojit ćemo bjelanjak od žumanjka i neposredno pred ulijevanje tijesta u tavu, dodat ćemo mu čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Te se palačinke, međutim, ne mogu uvinuti.

Punjene palačinke

Palačinke spečemo kako je navedeno u njihovu receptu pa ih punimo bilo kojim nadjevom.

Bečka savijača od jabuka

(slika u boji uz str. 257)

Za tijesto:
250 g najfinijeg pšeničnog brašna bogatog ljepilom,
2 žlice ulja,
malo soli,
nepuna 1/8 l mlake vode,
50 g rastopljenog maslaca za premazivanje,
4 žlice prženih mrvica,
nadjev od jabuka kao za savijaču od jabuka (vidi recept str. 287)

Od navedenih sastojina umijesimo fino tijesto za savijaču kako je to zadano u osnovnom receptu za tijesto na str. 287. Na velikom stolu pokrivenom stolnjakom koji smo posuli brašnom razvučemo tijesto tako da postane posve tanko, premažemo ga rastopljenim maslacem pa ga pospemo prepršenim mrvicama. Zatim tijesto pokrijemo slojem jabuka i svim sastojinama odabranim zbog okusa. Rubove tijesta preklopimo, tijesto pomoću stolnjaka uvijemo pa pustimo da klizne u namašten lim (ako je potrebno, stavit ćemo ga u lim u obliku potkove). Sada savijaču premažemo maslacem pa je 45 minuta pečemo u zagrijanoj pećnici. Pri tom je često premazujemo maslacem. Bečku savijaču od jabuka možemo poslužiti toplu ili hladnu. Za nju su najprikladnije kisele jabuke.

Savijača od borovnica

Savijaču od borovnica priređujemo jednako kao što je to na str. 287 zadano za bečku savijaču od jabuka. Za nadjev trebamo maslac, mrvice, 1 kg sušenih borovnica i 200 g šećera. Kad je savijača pečena, ostavimo je da se hladi na limu, a zatim je razrežemo na komadiće i pospemo šećerom u prahu. Uz tu savijaču poslužimo tučeno slatko vrhnje.

Tijesto za savijaču prema osnovnom receptu na str. 287,
1/4 l kiselog vrhnja
Za nadjev:
1 1/2 kg kiselkastih jabuka,
100 g graždica,
60 g oguljenog sasjeckanog badema,
200–250 g šećera,
nastrugana limunova kora,
cimet,
4 žlice rastopljenog maslaca,
75 g maslaca za premazivanje
Za prelivanje:
nepune 1/4 l zaslađenog mlijeka,
obilno maslaca za premazivanje

Savijača od jabuka

Izradimo tijesto za savijaču i vrlo ga tanko razvaljamo kako je to navedeno u receptu na str. 287. Premažemo ga gustim kiselim vrhnjem (ili rastopljenim maslacem) pa ga ravnomjerno pokrijemo sitno narezanim jabukama. Jabuke pospemo graždicama, bademom, šećerom, cimetom i nastruganom limunovom korom i poškropimo rastopljenim maslacom. Rubove tijesta otkinemo i tijesto uvijemo pomoću stolnjaka na kojem smo ga razvukli pa pustimo da klizne u dobro namaštenu posudu. Premažemo ga rastopljenim maslacom i pečemo u zagrijanoj pećnici dok ne postane zlaćano-smeđe. Pri tom ga često premazujemo maslacom. 15 minuta prije nego što će savijača biti dogotovljena, prelijemo je vrućim zaslađenim mlijekom. Na jakoj vatri pečemo je 45 minuta. Prije nego što je iznesemo na stol, ostavimo savijaču da se s nje još malo ispari vlaga. Razrežemo je na podjednako velike komade i vruću poslužimo na okruglom pladnju.

Savijača od rabarbare

Savijaču od rabarbare priređujemo jednako kao i bečku savijaču od jabuka, samo što umjesto jabuka uzimamo sitno narezanu rabarbaru. Prije nego što na tijesto stavimo nadjev od rabarbare, posut ćemo ga gustim slojem mrvica. U nadjev stavljamo dvostruko toliko šećera koliko stavljamo u nadjev savijače od jabuka.

Tijesto za savijaču (vidi str. 287),
rastopljen maslac za premazivanje

Savijača od sira

Umijesimo tijesto za savijaču i tanko ga razvaljamo kako je to zadano u osnovnom receptu za tijesto savijače na str. 287. Pripremanje nadjeva od kravljeg sira: maslac, šećer i žumanjak miješamo dok se ne zapjene,

dodamo kravlji sir protjeran kroz sito i sve ostale sastojine, a napo-sljetku čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Razvučeno tijesto premažemo rastopljenim maslacem pa ga ravnomjerno pokrijemo sirom. Rubove tijesta preklopimo, savijaču pomoću stolnjaka rahlo uvinemo i pustimo je da klizne u namašten lim. Premažemo je rastopljenim maslacem i 45 minuta pečemo u zagrijanoj pećnici. Pri tom je često moramo premazati rastopljenim maslacem. Pečemo je dok ne postane zlatno-smeđa. 15 minuta prije nego što je savijača dogotovljena, možemo je preliti vrućim mlijekom i ostaviti da se mlijeko upije. Prije nego što je iznesemo na stol, ostavimo savijaču da se malo ispari.

Nadjev od sira:
50 g maslaca, 250 g šećera,
3–4 žumanjka, 3–4 bjelanjka,
1 1/2 kg kravljeg sira,
1 šalica vrhnja ili mlijeka,
80 g sultanki,
1 vrećica vanilijeva šećera,
75 g maslaca za premazivanje tave
Po volji:
1/4 l zaslađenog mlijeka za prelivanje,
rastopljen maslac za premazivanje

Savijača od šljiva

Savijaču od šljiva priređujemo jednako kao i bečku savijaču od jabuka (vidi recept), samo što umjesto jabuka uzimamo šljive iz kojih smo izvadili koštice. Rane šljive nisu prikladne za savijaču jer ispuštaju previše soka.

Savijača od trešanja

Savijaču od trešanja priređujemo jednako kao i bečku savijaču od jabuka (vidi str. 288). Umjesto jabuka možemo upotrijebiti svježe trešnje.

SLATKA JELA U TAVI

Palačinke

Osnovni recept

250 (100) g brašna,
3 jaja,
1/2 (3/8) l mlijeka,
malo soli,
masnoća za prženje

Brašno prosijemo u zdjelu pa mu malo-pomalo dodajemo jaja i mlijeko koje postepeno miješamo s brašnom. Mješavinu posolimo i od svega izmiješamo rijetko glatko tijesto pa ga ostavimo da 1 do 2 sata odstoji. U tavi s drškom zagrijemo žlicu masti ili druge masnoće i dno tave pokrijemo tankim slojem tijesta (tavu moramo malo podići i nakrenuti da se tijesto raspodijeli po čitavom dnu). Palačinke pečemo s obje strane dok ne zažute a zatim ih uvijemo. Količine sastojina navedene u zagradama vrijede za fine palačinke.

Inačica: želimo li rahle palačinke, razdvojit ćemo bjelanjak od žumanjka i neposredno pred ulijevanje tijesta u tavu, dodat ćemo mu čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Te se palačinke, međutim, ne mogu uvinuti.

Punjene palačinke

Palačinke spečemo kako je navedeno u njihovu receptu pa ih punimo bilo kojim nadjevom.

250 g brašna,
8 žumanjaka,
8 bjelanjaka,
1/4–3/8 l mlijeka,
malo soli,
2 žlice šećera,
1 žlica ruma
Po volji:
sultanke,
obilno masnoće za prženje,
šećer u prahu
za posipavanje

Carski drobljenac

Od brašna, žumanjka i mlijeka izmiješamo rijetko tijesto, dodamo mu malo soli, šećera i ruma, a naposljetku čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka; možemo dodati i malo sultanki. U carski drobljenac ne moramo staviti snijeg već možemo upotrijebiti i čitava jaja. U tavi s drškom zagrijemo obilno maslaca, ulijemo u nju tijesta za 1 cm visoko pa ga s obje strane pečemo dok ne postane zlaćano-smeđe. Kad je pečena i druga strana, tijesto iskidamo kuhačom i još ga kratko propržimo. Drobljenac iznosimo na stol na zagrijanom pladnju posut šećerom u prahu. Uz to poslužujemo kompot od brusnica.

1 l mlijeka,
250 g krupice,
limunova kora, 4 jaja,
2 žlice šećera,
mast za prženje,
šećer za posipavanje, sol

Drobljenac od krupice

Od mlijeka, krupice, limunove kore i soli skuhamo gustu kašu i ostavimo je da se malo ohladi. Primiješamo joj jaja i šećer pa masu pečemo na obilno vruće masti u tavi s drškom dok ne zažuti. Dok se peče, zdrobimo je kuhačom i pospemo šećerom.

8 starih žemički
(ili roščića),
1/2 l mlijeka,
4 jaja, sol,
mast za prženje,
šećer i cimet

Drobljenac od žemički

Jaja razmutimo s mlijekom. Žemičke (ili roščiće) narežemo na tanke ploške, posolimo ih, prelijemo mješavinom jaja i mlijeka i ostavimo ih da se dobro natope. Drobljenac pečemo u tavi s drškom na obilno vruće masnoće pri čemu ga moramo češće okretati, sve dok ne zažuti. Naposljetku ga obilno pospemo šećerom i cimetom. Drobljenac od žemički možemo, uostalom, iznijeti na stol uz varivo i salatu bez šećera i cimeta.

(vidi str. 338)

Pečene jabučne ploške

6–8 žemički,
3 žumanjka,
1 žlica šećera,
1/2 l mlijeka,
nastrugana limunova kora
Za paniranje:
3 bjelanjka,
mrvice,
masnoća za prženje,
šećer s cimetom

Kartuzijanske okruglice

Žemičke nastružemo na trenici i prerežemo ih popola. Žumanjke razmutimo sa šećerom, mlijekom i nastruganom limunovom korom. Žemičke namočimo u mješavini jaja i mlijeka pa ih ostavimo da se u njima natope pri čemu ih moramo češće okrenuti. Zatim oblikujemo okruglice pa ih uvaljamo u razmućeni bjelanjak i mrvice. Pečemo ih na obilno vruće masnoće u tavi s drškom ili tako da plivaju na masti sve dok ne zažute. Svrstamo ih na zagrijanom pladnju i pospemo šećerom s cimetom. Prilozi: pjenasti vinski umak, vanilijev preliv ili kompot.

1 l mlijeka, 250 g riže,
malo soli,
limunov sok, 2 jaja,
ostale sastojine
kao kod kriški od krupice
(str. 291)

Kriške od riže

Skuhamo gustu rižinu kašu pa od nje dogotovimo kriške jednake kao što je to propisano u receptu za kriške od krupice (vidi str. 291).

Kriške od krupice

Od mlijeka, krupice, limunove kore, soli i šećera skuhamo gustu kašu, ostavimo je da se malo ohladi i primiješamo joj jaja. Masu odmah razmažemo na mokroj dasci 1 cm debelo. Kad se ohladi, narežemo je na kriške pa ih najprije uvaljamo u razmućeno jaje, a zatim u mrvice. Te kriške pečemo u tavi s drškom na obilno vruće masnoće s obje strane dok ne zažute. Svrstamo ih na zagrijanom pladnju i pospemo šećerom s cimetom.

Drugi način priređivanja: Vruću kašu od krupice stavimo u četvrtast oblik ili u oblik za srneći hrbat stavljen u hladnu vodu. Kad se masa ohladila, istresemo je iz oblika, narežemo je na ploške debele 1cm i dogotovimo ih kako je to ranije rečeno.

Za kašu
od krupice:
1 l mlijeka,
250 g krupice,
limunova kora,
50 g šećera,
2 jaja, sol
Za paniranje:
1 jaje,
masnoća za prženje,
šećer s cimetom,
mrvice

Palačinke sa šunkom

Brašno, jaja, mlijeko i sol izmiješamo pjenjačom u rijetko glatko tijesto, naposljetku dodamo kuhanu šunku narezanu na tanke trake i sve to dobro izmiješamo. U tavi s drškom spečemo na vrućoj masnoći tanke palačinke pa ih uvijemo i poslužimo na zagrijanom pladnju. Uz to iznosimo na stol zelenu salatu i umak od peršuna ili umak od rajčica.

Osnovni recept za palačinke
(vidi str. 289),
200 g kuhane mršave šunke,
masnoća za prženje

Palačinke s voćem

Priredimo malo gušće tijesto za palačinke pa mu neposredno prije nego što palačinke počnemo peći, primiješamo čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka i pripremljeno voće narezano na sitne komadiće. Palačinke pečemo s obje strane na vrućoj masnoći dok ne zažute, previnemo ih i pospemo šećerom.

Osnovni recept za palačinke
(vidi str. 289),
500 g voća
(jabuke, trešnje, borovnice),
masnoća,
šećer za posipavanje

Pijane djevice

Priredimo kartuzijanske okruglice kako je to navedeno u njihovu receptu pa ih stavimo u zagrijanu posudu. Zatim zagrijemo crno vino s cimetom, klinčićem i šećerom, aromate izvadimo iz vina a pržene kartuzijanske okruglice prelijemo vrućim crnim vinom. Posudu pokrijemo i okruglice ostavimo da neko vrijeme stoje. Na stol ih iznosimo vruće.

Sastojine kao za
kartuzijanske okruglice,
1/2 l vrućeg crnog vina,
komadić cimetove kore,
1 klinčić,
2 žlice šećera

Pržene suhe šljive

Sa žemički ostružemo vanjski sloj pa ih narežemo na ploške. Namočene suhe šljive kuhamo dok ne omekšaju a zatim ih protisnemo kroz sito. Po jednu plošku žemičke premažemo kašom od šljiva i pokrijemo je nepremazanom polovinom. Obje strane složene žemičke poškropimo mlijekom i ostavimo da se mlijeko upije. Žemičke uvaljamo u razmućeno jaje i mrvice pa ih pržimo na obilno vruće masti u tavi s drškom, odnosno pržimo ih tako da plivaju na masti. Pržiti ih moramo s obje strane. Na stol ih iznosimo na zagrijanom pladnju, posute šećerom u prahu.

6–8 žemički,
250 g suhih šljiva
ili kaša od šljiva,
1 šalica mlijeka
Za paniranje:
2 jaja tučena s 3 žlice vode,
mrvice,
masnoća za prženje,
šećer i cimet
za posipavanje

200 g brašna,
2 žumanjka,
3 bjelanjka,
1/4 l bijelog vina,
1/4 l piva,
1 žlica ulja, malo soli

Pivsko tijesto

Od navedenih sastojina izradimo gusto tijesto (slično tijestu za palačinke) pa ga ostavimo da 1 do 2 sata odstoji. Neposredno prije nego što ga stavimo da se peče, primiješamo tom tijestu snijeg od bjelanjaka. Pivsko tijesto koristimo za prženje jela od riba, mesa i povrća.

4 bjelanjka, 4 žumanjka,
30 g šećera, 25 g brašna,
komadić vanilijeve mahune,
25 g maslaca

Salcburški žličnjaci

Bjelanjak tučemo u čvrsti snijeg i dobro mu primiješamo šećer. Žumanjke miješamo s malim dijelom snijega, dodamo brašno i sve zajedno primiješamo masi. U velikoj tavi rastopimo maslac, od mase izvadimo žlicom četiri velika žličnjaka, malo ih prepečemo na štednjaku i dovršimo u pećnici, tako da u sredini ostanu još malo kremasti. Iznesemo ih na stol posute šećerom u prahu.

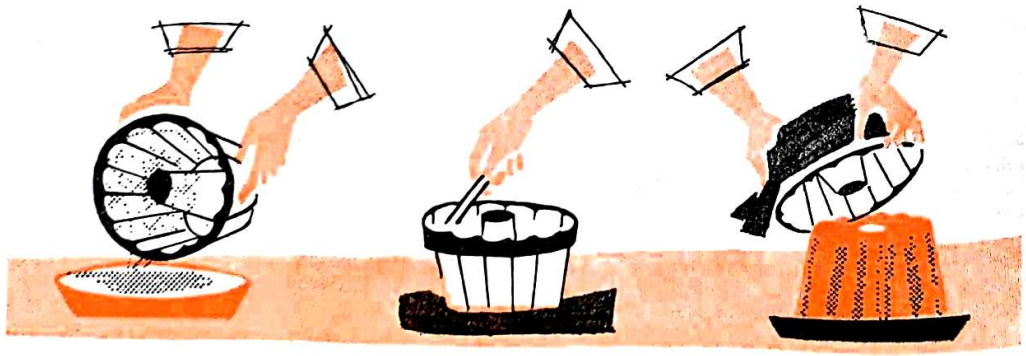
200 g brašna,
1/4 l bijelog vina,
2 žumanjka,
2 bjelanjka,
1 žlica ulja,
malo soli

Vinsko tijesto

Od navedenih sastojina priredimo gusto tijesto (slično tijestu za palačinke). Ostavimo ga da 1 do 2 sata stoji. Neposredno prije nego što ćemo ga upotrijebiti, dodamo mu čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Vinsko se tijesto upotrebljava jednako kao i pivsko tijesto.

KUHANI VARENCI

Varencima općenito nazivamo flamerije koji se na stol iznose hladni, vjerojatno stoga jer se flameri istresa iz oblika jednako kao i varenac, a varencu je osim toga i prilično sličan po izgledu. Pravi kuhani varenac malo je izašao iz mode – osim u Engleskoj. Onđje s mnogo ljubavi priređuju puding – pri tom uglavnom mislimo na glasoviti plum pudding – priređuju ga upravo ceremonijalno, kao nekad. Uvjereni smo da nije dobro što se u naše vrijeme zapostavlja kuhani varenac; što se tiče



uloženog truda, varenac ne oduzima kuharici previše vremena, premda se dugo kuha, budući da on, kad smo ga jednom stavili u vodenu kupelj, praktički uopće ne treba nikakav nadzor. Treba samo polako kuhati na tihoj vatri dok se domaćica može za to vrijeme posvetiti drugim zadaćama.

Varenac kuhamo u specijalnom obliku s poklopcem koji se dobro može zatvoriti, a priređujemo ga u vodenoj kupelji. Oblik moramo posebno pažljivo namastiti i posuti mrvicama. Pri tom ne smijemo zaboraviti srednji čunj! Oblik treba da je pun samo 2/3 do 3/4 da se masa varenca može dići. Dobro zatvoren oblik stavljamo u zavrelu vodu; ondje će varenac 1 do 1 1/2 sat zatvoren kuhati. Voda smije vreti samo polagano a oblik za varenac pokriven je vodom nešto više od polovine visine. Dok se prigotavlja, moramo pripaziti na podjednaku temperaturu. Kad je gotov, izvađimo ga iz vodene kupelji. Prije nego što ga istresemo, ostavimo ga da se nekoliko minuta ispari.

Što treba upamtiti

- Rahli varencc traži velik broj jaja.
- Dok se varenac kuha, ne smijemo mu otvoriti oblik.
- Ako se varenac ne odvaja od oblika, stavimo ga na kratko vrijeme na nekoliko puta savijenu mokru krpu i rub varenca pažljivo odvojimo od oblika.
- Recepte za varence možemo koristiti i za nabujke.

Crnac u košuljici

70 g maslaca,
125 g šećera,
4 bjelanjka,
4 žumanjka,
malo soli,
80 g nastrugane čokolade,
50 g nastrugana badema,
35 g mrvica

Maslac, šećer i žumanjke miješamo dok se ne zapjene, dodamo im sve ostale sastojine i na kraju snijeg od bjelanjaka. Masu stavimo u pripremljen oblik za varenac, oblik zatvorimo i varenac kuhamo 75 minuta u vodenoj kupelji. Zatim ga istresemo iz oblika i još vrućeg prelijemo prelivom od vanilije ili pjenastim vinskim prelivom. Možemo ga i ohlađenog preliti tučenim slatkim vrhnjem.

Varenac od crnog kruha

100 g nastrugana crnog kruha,
1/8 l vina, 2 žlice trešnjevače,
50 g maslaca, 5 žumanjaka,
5 bjelanjaka, 100 g šećera,
50 g badema,
50 g citronata i oranžata,
50 g groždica, 1/2 žličice cimeta,
prstovet klinčića, malo soli,
nastrugana limunova kora

Crni kruh nastružemo i pržimo ga dok se potpuno ne osuši a zatim ga ovlažimo vinom i trešnjevačom. Badem nastružemo neoljušten a citronat i oranžat sitno sasjeckamo. Maslac, šećer i žumanjke miješamo dok se ne zapjene, dodamo sve ostale sastojine, a naposljetku mrvice crnog kruha i snijeg od bjelanjaka. Masu stavimo u pripremljen oblik, oblik zatvorimo i varenac kuhamo jedan sat u vodenoj kupelji. Uz njeg vrlo dobro prija pjenasti preliv od vina ili vanilijin preliv.

Varenac od jabuka

Za pareno tijesto:
nepune 1/4 l mlijeka,
80 g maslaca,
80 g brašna,
4 žumanjka,
80 g šećera

Pripremimo pareno tijesto: mlijeko zavremo s maslacom i brašno odjednom uspemo u njega pa ga miješamo dok se ne pretvori u glatku grudu i dok se tijesto ne odvoji od stijenke lonca. Zatim ga skinemo s vatre, masu ostavimo da se malo ohladi te joj postepeno primiješamo žumanjke i šećer.

Nadjev od jabuka:
4 osrednje velike jabuke,
20 g maslaca,
2 žlice šećera,
limunova kora,
4 bjelanjka,
maslac i mrvice za oblik,
1 žlica korintskih grožđica
za posipavanje

Nadjev od jabuka: oguljene jabuke narežemo na kockice pa ih na maslacu i šećeru pirjamo otprilike 4 minute (ne smiju se raspasti). Dodamo nastruganu limunovu koru i masu ostavimo da se ohladi. Bjelanjak tučemo u čvrsti snijeg i primiješamo mu pirjane jabuke. Zatim brzo i rahlo izmiješamo nadjev od jabuka i pareno tijesto pa masu stavimo u oblik za varenac premazan maslacom i posut mrvicama i korintskim grožđicama. Oblik zatvorimo i varenac kuhamo 1¼ sata u vodenoj kupelji. Voda mora čvrsto vreti. Kad je varenac skuhan, otvorimo oblik, varenac ostavimo da se vlaga s njega malo ispari i oprezno ga istresemo. Taj fini varenac iznosimo na stol topao, ali i hladan prija vrlo dobro.

50 g maslaca, 4 žumanjka,
4 bjelanjka, 150 g šećera,
375 g kravljeg sira,
1 vrećica
vanilijeva šećera,
50 g nastruganih lješnjaka,
50 g sultanki,
75 g škrobnog brašna

Varenac od kravljeg sira

Maslac, šećer i žumanjak miješamo dok se ne zapjene. Dodamo kravlji sir protjeran kroz sito i sve ostale sastojine, a naposljetku čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Masu stavimo u oblik za varenac dobro premazan maslacom, oblik zatvorimo i varenac kuhamo jedan sat u vodenoj kupelji. Kad je gotov, istresemo ga iz oblika i na stol iznesemo uz pirjano voće. Možemo ga poslužiti toplog i hladnog.

75 g maslaca,
3 žumanjka,
3 bjelanjka,
sol, muškat,
750 g kuhanog krumpira,
30 g maslaca
za škropljenje,
sir za posipavanje

Varenac od krumpira

Maslac miješamo dok se ne zapjeni pa mu dodamo sol, žumanjke, muškat i sitno sasjeckan peršun. Krumpir skuhamo u ljusci, ogulimo ga i zgnječimo. Ostavimo ga da se ohladi i dodamo ga pjenastoj masi a na kraju rahlo primiješamo čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Masu stavimo u oblik za varenac, namašten i posut brašnom pa varenac jedan sat kuhamo u vodenoj kupelji. Kad je kuhan, istresemo ga na zagrijani pladanj, poškropimo vrućim maslacom a možemo ga posuti i nastruganim sirom. Tu istu masu možemo također peći kao nabujak ili je peći u prstenastom obliku kao prsten od krumpira. Uz to iznosimo salatu.

¾ l mlijeka,
limunova kora,
malo soli,
180 g krupice,
50 g maslaca,
60 g šećera, 4 žumanjka,
30 g oguljenih badema,
50 g sultanki

Varenac od krupice

Od mlijeka, limunove kore, soli i krupice skuhamo gustu kašu od krupice i ostavimo je da se ohladi. Maslac, šećer i žumanjke miješamo dok se ne zapjene pa im malo-pomalo dodamo kašu od krupice, sultanke i oguljeni, sasjeckani badem. Naposljetku pridodamo snijeg od bjelanjaka. Masu stavimo u pripremljeni oblik, oblik zatvorimo i masu kuhamo jedan sat u vodenoj kupelji.

60 g maslaca,
100 g šećera,
4 bjelanjka,
4 žumanjka,
80 g lješnjaka,
25 g čokolade,
80 g brašna,
malo soli

Varenac od lješnjaka

Maslac, šećer i žumanjke miješamo dok se ne zapjene. Nastrugane lješnjake pržimo na 20 g maslaca dok ne postanu smeđi. Kad se ohlade, dodamo ih pjenastoj masi. Nadalje joj dodamo nastruganu čokoladu, brašno i malo soli, a naposljetku oprezno pridodamo vrlo čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Masu stavimo u pripremljen oblik za varenac, oblik zatvorimo i varenac kuhamo jedan sat u vodenoj kupelji. Uz to iznosimo na stol kremu od lješnjaka i pjenasti vinski preliv.

Varenac od povrća

Za pareno tijesto:
¼ l mlijeka,
100 g maslaca,
160 g brašna,
4 bjelanjka,
4 žumanjka,
sol, papar, muškat, peršun,
500 g kuhanog povrća,
na primjer šparoge,
cvjetače, gaveza

Izradimo pareno tijesto: mlijeko zavremo s maslacom pa u njeg odjednom istresemo brašno i miješamo ga dok se ne stvori glatka gruda. Masu skinemo s vatre i ostavimo da se malo ohladi. Malo-pomalo dodamo joj žumanjke i začinimo je solju, paprom, muškatom i zelenim peršunom. Naposljetku pridodamo čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka i primiješamo upola skuhano povrće. Masu stavimo u oblik za varenac dobro premazan maslacom i posut mrvicama, posudu zatvorimo i varenac jedan i pol sat kuhamo u vodenoj kupelji

Varenac od riže

¾ l mlijeka,
180 g riže,
limunova kora, malo soli,
50 g maslaca,
60 g šećera,
4 žumanjka, 4 bjelanjka,
50 g sultanki

Od mlijeka, riže, limunove kore i soli skuhamo gustu rižinu kašu i ostavimo je da se ohladi. Ostalo prigotavljanje je jednako kao što je to navedeno za varenac od krupice.
Inačica: masi za varenac možemo primiješati u slojevima trešnje bez koštica ili tušene jabuke narezane na komadiće, ili koje drugo voće.

Varenac od špinata

500 g špinata,
slana voda za tušenje,
4 stare žemičke,
mlijeko za namakanje,
50 g maslaca,
luk i peršun,
3–4 bjelanjka,
3–4 žumanjka,
sol, muškat

Špinat proberemo, nekoliko puta operemo i stavimo u malo slane vode pa ga u njoj tušimo dok ne omekša. Zatim ga procijedimo i prelijemo hladnom vodom. Sad ga istisnemo, sitno sasjeckamo ili protjeramo kroz aparat za mljevenje mesa. Žemičke razmekšamo u mlijeku, dobro ih istisnemo ili raskidamo na komadiće pa ih sa sitno sasjeckanim lukom i zelenim peršunom pirjamo na vrućem maslacu dok se masa ne zgruda i odvoji od ruba posude. Skinemo je s vatre i dodamo joj sasjeckan špinat i bjelanjke, začinimo solju i samljevenim muškatnim oraščićima pa sve temeljito izmiješamo. Ako je masa premekana, dodamo joj malo mrvica. Kad se ohladila, rahlo joj primiješamo čvrsto tučeni bjelanjak. Masu stavimo u oblik za varenac premazan maslacom i posut mrvicama, poklopac zatvorimo i varenac jedan sat kuhamo u vodenoj kupelji. Uz njeg iznosimo na stol nizozemski umak. Ta se masa može prirediti također kao nabujak.
Varenac od špinata kao okruglica kuhana u ubrusu. Ubrus umočimo u hladnu vodu i čvrsto ga istisnemo pa mu sredinu premažemo rastopljenim maslacom. Od mase za varenac oblikujemo duguljasti hljepčić, stavimo ga u ubrus i rahlo svežemo uglove ubrusa pa varenac objesimo na kuhaču i spustimo ga u zavrelu slanu vodu u kojoj se 45–60 minuta polako kuha.

6 starih žemički,
¼ l mlijeka, 60 g maslaca,
75 g šećera,
4 žumanjka, 4 bjelanjka,
40 g sultanki,
40 g badema,
40 g citronata i oranžata,
limunova kora,
1 žlica ruma ili araka

Varenac od žemički

Sa žemički ostružemo na trenici vanjski sloj pa ih prelijemo mlakim mlijekom i ostavimo ih da se natope u njemu. Badem oljuštimo i sitno ga sasjeckamo; citronat i oranžat također sitno sasjeckamo. Maslac, šećer i žumanjke miješamo dok se ne zapjene pa im malo-pomalo dodamo žemičke i sve ostale sastojine, a na kraju pridodamo snijeg od bjelanjaka. Masu stavimo u priređeni oblik, oblik zatvorimo i varenac kuhamo jedan sat u vodenoj kupelji.

60 g maslaca,
3 bjelanjka,
3 žumanjka,
sol, papar,
2 stare žemičke,
1 glavica luka,
200 g sasjeckane teletine
ili ostataka mesa,
2 žlice vrhnja,
sol, peršun

Varenac s mesom

Maslac mutimo dok se ne zapjeni pa mu malo-pomalo dodajemo žumanjke, sol, papar i namočene, istisnute žemičke. Luk i peršun propržimo na malo maslaca, dodamo samljeveno meso pa i meso malo propržimo. Zatim sve to skinemo s vatre i ostavimo da se ohladi. Čitavu smjesu dodamo pjenastoj masi, primiješamo vrhnje a naposljetku pridodamo čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Masu stavimo u oblik za varenac, namašten i posut mrvicama, oblik zatvorimo i varenac kuhamo jedan sat u vodenoj kupelji. Uz njeg poslužujemo salatu i povrće.

1 teleći mozak,
luk, peršun,
maslac za pirjanje,
60 g maslaca,
3 bjelanjka,
3 žumanjka,
3 stare žemičke,
malo mlijeka za omekšavanje,
sol, papar

Varenac s mozgom

Teleći mozak neko vrijeme močimo u vodi, poparimo ga, skinemo mu kožicu i grubo ga sasjeckamo. Sasjeckani mozak izmiješamo sa sitno sasjeckanim lukom i zelenim peršunom pa ga kratko pirjamo na vrućem maslacu i ostavimo da se ohladi. Maslac miješamo dok se ne zapjeni pa mu malo-pomalo dodajemo žumanjke, namočene i istisnute žemičke, sol i papar, a zatim sasjeckan mozak. Sve to izmiješamo. Naposljetku oprezno dodamo čvrsto stučeni snijeg od bjelanjaka. Pjenastoj masi možemo primiješati također nekoliko sitno narezanih pirjanih pečurki ili malo sasjeckane šunke. Masu za varenac stavimo u pripravljeni oblik, oblik zatvorimo i masu kuhamo jedan sat u vodenoj kupelji. Uz taj varenac iznosimo na stol umak od rajčica, špinat ili mladi grašak. Tu istu masu možemo peći također u obliku za nabujak.

250 g riže,
80 g maslaca,
3 bjelanjka,
3 žumanjka,
60 g nastruganog sira,
250 g mršave šunke,
nastrugan sir,
peršun za posipavanje, sol

Varenac sa šunkom

Opranu rižu kuhamo u slanoj vodi dok ne omekša (12–15 minuta). Riža mora ostati zrnata. Zatim je ostavimo da se ohladi. Maslac miješamo dok se ne zapjeni, dodamo mu žumanjke, nastrugan sir, sitno narezanu šunku, sol i rashlađenu rižu, a naposljetku čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Masu stavimo u oblik za varenac premazan maslacom i posut mrvicama, oblik zatvorimo i varenac jedan sat kuhamo u vodenoj kupelji. Na stol ga iznosimo posutog nastruganim sirom i peršunom. Uz to poslužujemo umak od rajčica.

Desert

Slatki deserti su uveliko omiljeli kod mladih i starih; trebali bismo im se s ljubavi posvetiti. I kod svakodnevnog jednostavnog objeda ili večere obitelj će uvijek biti zahvalna ako dobije desert koji će je osvježiti. Taj desert treba prilagoditi jelu koje je već bilo posluženo. Glavno jelo i desert treba da se nadopunjuju što se tiče boje, okusa i sadržaja hranjivih supstancija. U svečanim prilikama trebat će desert odabrati osobito pažljivo i isto tako ga prirediti. Možda ga možemo prigotoviti već dan ranije. Fine kreme sa želatinom, jela sa sladoledom, flambirani deserti su vrlo ambiciozna i veoma cijenjena slatka jela u svečanim prilikama.

Voće

Voća imamo čitave godine, a voćne konzerve – bez obzira na to da li iz vlastitih zaliha ili kupljene – uvijek su nam na raspolaganju. Dodamo li kompotu štrcaj vinjaka ili likera, takav će jednostavni kompot postati užitak. Miješano voće možemo pretvoriti u vrlo tečnu voćnu salatu. Tu salatu ne moramo, uostalom, poslužiti s tučenim slatkim vrhnjem ako nam to ne dopušta briga za liniju. Voćna salata izvrsno prija i s jogurtom kojeg smo tukli dok se nije zapjenio.

Kravlji sir i jogurt

Jela od kravljeg sira i jela s jogurtom također su omiljeli i jednostavni desert. Možemo ih izmiješati s voćem i poslužiti vrlo hladne.

Flameri

Varenac ili flameri – koji je točan naziv? Činjenica je, da danas hladni flameri istresen iz oblika općenito nazivaju varencem ili pudingom, premda svaka učenica domaćinske škole zna da pravo na oznaku varenac ima samo kolač kuhan u vodenoj kupki, istresen iz oblika i većinom poslužen topao. Riječ flameri potječe od engleske riječi flummery – što znači brašnena kaša, zobena kaša. Flameri što ih kasnije navodimo u receptnom dijelu su, dakle, općenito izraženo, zapravo recepti za varence. Flamerijima većinom dodajemo škrobno brašno ili druge proizvode da bi postali gušći. Ako ih treba istresti iz oblika, onda ih moramo prigotoviti nekoliko sati prije nego što ćemo ih iznijeti na stol i ostaviti na hladnom. To isto vrijedi i za kaše kojima smo dodali škrobno brašno da postanu gušće.

Slatki aspici

Prozirni aspici i voćni želei ukrućuju se pomoću želatine ili praška za aspik koji se može kupiti u trgovini. Njih bi trebalo prigotoviti dan prije nego što ćemo ih upotrijebiti jer moraju dugo stajati u hladnjaku prije nego što se potpuno ukrute.

Prelivi i kreme

Dodamo li slatkim prelivima i jednostavnim kremama škrobno brašno, oni postaju gušći. Škrobno brašno razmutimo s hladnom tekućinom i žumanjcima a zatim ga možemo preraditi na različite načine.

Fine tučene kreme

Finim tučenim kremama dodajemo želatinu da bi postale gušće. Njih ubrajamo u svečani desert. Kod prerade želatine treba paziti na slijedeće: želatinu moramo najprije namočiti i pustiti da nabubri. Zatim je rastopimo u posve malo vruće vode i dodamo pripravljenom jelu. Dodajemo li jelu snijeg od bjelanjaka ili tučeno slatko vrhnje, onda kremu moramo sve dotle ostaviti na hladnom dok se ne počne ukrućivati. Tek tad joj dodamo čvrsto tučeni snijeg ili tučeno slatko vrhnje, pa masu ponovo stavimo na hladno.
Jela sa želatinom treba prije upotrebe ostaviti na vrlo hladnom mjestu da bi se dovoljno ukrutila. Na sobnoj temperaturi od preko 23° C ne postaje ona dovoljno čvrsta ili uopće ostaje tekuća. Želatina se prodaje u listićima ili samljevena.

Što treba upamtiti

- Slatka jela s kravljim sirom postaju vrlo tečna ako im primiješamo rashlađeni flameri. Oblike iz kojih istresamo gotove flamerije i kreme treba oplakivati hladna voda.
- Kod ovih flamerija i jednostavnih krema kojima primješavamo škrobno brašno da bi postali gušći, dodajemo vrlo čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka vrućoj ali ne zavreloj masi.
- Fine tučene kreme lakše su probavljive ako im umjesto tučenoga slatkog vrhnja dodamo čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Tučeno slatko vrhnje možemo uz kremu iznijeti odvojeno.

Jabučna kaša

750 g jabuka,
šećer,
1/4 l vode,
komadić maslaca,
cimet ili limunova kora,
1/2 čaše vina

Jabuke operemo pa ih zajedno s ljuskom narežemo na komade i izrežemo iz njih jezgru. Kuhamo ih u vodi sa svim sastojinama dok ne omekšaju. Zatim ih protisnemo kroz sito, dodamo im šećera a zbog boljeg okusa možemo im dodati i vino.

Kaša od ananasa

250 g ananasa,
1/4 l zaslađenoga tučenog slatkog vrhnja

Ananas sitno narežemo ili nastružemo na trenici pa ga primiješamo čvrsto tučenom i zaslađenom slatkom vrhnju. Mješavinu stavimo u male šalice i ukrasimo je kolačićima. Umjesto tučenoga slatkog vrhnja možemo uzeti i jogurt. Ananas možemo najprije marinirati u rumu ili ga izmiješati s voćem uloženim u rumu.

Kaša od banana

2–3 banane,
sok od jednog limuna,
3 žlice šećera,
1/4 l tučenoga slatkog vrhnja
ili 2 bočice jogurta

Banane ogulimo, zdrobimo ih vilicom, pospemo šećerom i na njih nakapljemo malo limunova soka. Voćnu kašu izmiješamo sa zaslađenim tučenim slatkim vrhnjem i ukrasimo voćem. Upotrijebimo li jogurt, moramo ga čvrsto tući pjenjačom dok se ne zapjeni pa mu dodati zdrobljene banane.

Kompot

750 g voća
(jabuke, kruške, šljive,
trešnje, kajsije, breskve,
ribizi, borovnice, rabarbara
i drugo),
šećera po ukusu,
voda po potrebi

Voće operemo i priredimo a krupnije plodove narežemo na manje komade. Zavremo s malo šećera i vode pa ostavimo da 10–15 minuta polako vrije u pokrivenoj posudi. Možemo mu dodati cimeta ili limuna. Narezane jabuke možemo pirjati s komadićem maslaca dok ne omekšaju.

Kompot od bazge sa šljivama i kruškama

500 g bobica bazge,
250 g šljiva
Po volji:
250 g krušaka,
3/8 l vode,
50–100 g šećera,
1 žlica škrobnog brašna

Bazgina zrna operemo, šljivama izvadimo koštice, a kruške ogulimo, narežemo na četiri dijela i izrežemo iz njih jezgre. Sve to kuhamo s vodom i šećerom dok ne omekša. Škrobno brašno hladno razmutimo i polako ga prilijemo kompotu. Pri tom moramo kompot neprekidno miješati. Još jednom ga provremo.

Kompot od sušenog voća

375 g suhog voća,
1/2 l vode,
limunova kora,
cimet, šećer

Voće operemo i preko noći namočimo. Zavremo ga u vodi u kojoj se namakalo, dodamo aromate i šećer, posudu pokrijemo i voće 30 minuta kuhamo dok ne omekša.

Lonac s rumom

Po 500 g sirovog voća,
250–375 g šećera,
otprilike ¼ boce ruma
od 42 %

Za lonac s rumom upotrebljavamo sve voće koje dozrijeva u određeno doba godine. Počinjemo prvim jagodama i trešnjama a ostalo voće dodajemo redom kako dozrijeva. Upotrijebiti smijemo samo potpuno zrele i osobito lijepe plodove.

Za lonac s rumom trebamo potpuno neoštećen glazirani lonac od kamenine ili veliku staklenku za kompot. Lonac pažljivo očistimo, osušimo i punimo ga kako slijedi: jagode operemo, otkinemo im peteljke i ostavimo ih da se dobro ocijede. Izmiješamo ih sa šećerom, pokrijemo i ostavimo da puste sok. Zatim jagode i šećer stavimo u lonac i pokrijemo ih rumom. Potrebna količina ruma ne može se točno zadati; rum treba da stoji stalno 1–2 cm iznad voća. Sada lonac zatvorimo pergament-papirom ili celofanom i stavimo u hladan kut u podrumu. Ako voće nakon nekog vremena još uvijek pliva na površini ruma, pokrijemo ga porculanskim tanjurom i na tanjur stavimo uteg.

Lonac nastavljamo puniti daljnjim zrelim voćem, na primjer trešnjama, kajsijama i malinama. Voću dodajemo odgovarajuću količinu šećera i prelijevamo ga rumom tako da ga rum pokriva. Kajsije i breskve poparimo, prerežemo ih popola i izvadimo im koštice pa ih redom i u slojevima stavimo u lonac. Maline brižno proberemo i stavimo ih u lonac neoprane. Trešnje i ringlove operemo, osušimo i u lonac stavimo zajedno s košticama. Kruške i jabuke ogulimo, izvadimo im jezgru i narežemo ih na ploške. Kao posljednje stavimo u rum svježi ananas narezan na komadiće.

Četiri tjedna nakon posljednjeg punjenja treba još jednom pogledati je li voće potpuno pokriveno tekućinom. Ako je potrebno, dolit ćemo još malo ruma. Važno je da koristimo samo dobar, jaki rum. Lonac s rumom ostavljamo pokriven na hladnom i mračnom mjestu da »dozrije«. Prvi put ga okušamo oko Nove godine.

Sadržaj lonca s rumom iznosimo na stol u finim čašama s tučenim slatkim vrhnjem. Koristimo ga i za poboljšanje okusa voćnih salata, krema i sladoleda.

Nabujak od jabuka s posipom

6 osrednje velikih jabuka,
maslac za oblik,
4 žlice bijelog vina,
3 žlice šećera,
limunova kora
Za posip:
75 g maslaca,
75 g šećera,
125 g brašna,
na vrh noža cimeta

Jabuke ogulimo i narežemo na ploške. Vatrostalni oblik obilno premažemo maslacom, stavimo u njeg narezane jabuke pa ih s bijelim vinom, šećerom i nastruganom limunovom korom 10 minuta pirjamo na osrednjoj vatri u pećnici (jabuke se ne smiju raspasti). U međuvremenu pripravimo posip: maslac izgnječimo sa šećerom, dodamo brašno i cimet pa masu razmrvimo rukama. Pirjane jabuke pokrijemo posipom i jelo još jednom na daljnjih 15–20 minuta gratiniramo u pećnici dok ne zažuti. Taj nabujak iznosimo topao na stol kao desert.

Punjene jabuke

Za svaku osobu:
1 jabuka,
brusnice ili marmelada
Za punjenje:
¼ l vode,
1 žlica šećera,
1 komadić maslaca

Jabuke ogulimo i izrežemo im jezgru. Vodu zavremo sa šećerom i maslacom u plitkoj posudi pa u njoj oprezno tušimo jabuke dok ne omekšaju. Stavimo ih na tanjuriće za kompot, svaku jabuku napunimo marmeladom i prelijemo sokom.

Punjena dinja

1 dinja,
300–500 g miješanog voća,
1 šalica ruma
ili maraskina,
šećer po ukusu

Dinji odrežemo poklopac (ili je prerežemo po polovini) pa žlicom ostružemo sjemenke i sve meke dijelove. Sada oprezno izdvojimo plodno meso i narežemo ga na kockice. To meso dinje izmiješamo s drugim mekim voćem (jagodama, bananama, breskvama, ananasom, jabukama, kruškama, bobicama grožđa, narančama), pošećerimo ga po okusu, prelijemo rumom i stavimo na hladno mjesto. Dinja neka neko vrijeme ostane pokrivena. Voćnu salatu stavimo u ohlađenu dinju i iznosimo je na stol s tekućim ili tučenim slatkim vrhnjem. Flambirana dinja: dinju pripremamo i napunimo je voćnom salatom kako je to navedeno. Prije nego što je iznesemo na stol, ulijemo u kutlaču ruma, zagrijemo ga na žestinom plameniku, kutlaču malo nagnemo prema plamenu i rum zapalimo. Upaljeni rum prelijemo preko napunjene dinje.

Punjeni ananas

1 svježi ananas,
ostale sastojine kao kod
punjene dinje
(vidi gore)

Ananas prerežemo popola (ili mu odozgo odrežemo kapicu), iz njeg oprezno izrežemo plodno meso a drvenaste dijelove odstranimo. Inače se priređuje onako kako je to zadano u receptu za punjenu dinju.

Tučeno slatko vrhnje s voćem iz lonca s rumom

Čvrsto istučemo ¼ l slatkog vrhnja i primiješamo mu voće iz lonca s rumom. Stavimo ga u male šalice i ukrasimo kolačićima.

Voće s tučenim slatkim vrhnjem

500 g voća
(jagoda, ananasa, naranči,
brusnica, bresaka, kajsija),
piškote,
½ l zaslađenoga
tučenog slatkog vrhnja

U staklenu zdjelu koju smo isprali hladnom vodom, stavimo u slojevima piškote, voće i tučeno slatko vrhnje a kao gornji sloj tučeno slatko vrhnje. Na neko vrijeme stavimo ga u hladnjak a prije nego što ga iznesemo na stol, ukrasimo ga lijepim voćem. Voće možemo izmiješati i temeljito zdrobiti sa šećerom i limunovim sokom pa mu dodati tučeno slatko vrhnje. Možemo ga i najprije marinirati u rumu ili maraskinu, odnosno upotrijebiti voće iz lonca s rumom.

Voćna salata

¾–1 kg voća
već prema godišnjem dobu,
šećer po ukusu,
50 g sasjeckanog badema
ili lješnjaka,
2 žlice sultanki,
sok od jednog limuna,
1 čaša ruma
(trešnjevače, maraskina)
Po volji:
¼ l tučenoga slatkog vrhnja
ili jogurta

Za nju možemo upotrijebiti bilo koje voće prema godišnjem dobu. Ljeti ćemo uzeti mješavinu svježeg jagodičastog voća, sitno narezane kajsije, breskve, trešnje i drugo, a zimi ćemo, naprotiv, izmiješati sitno narezane jabuke, naranče, mandarine, banane, smokve i komadiće ananasa (sa sokom) iz konzerve. Uvijek je dobra i mješavina sirovog i steriliziranog voća.

Voće moramo pripremiti: oprati, oguliti, narezati na tanke ploške ili na kriške. Usitnjeno voće stavimo naizmjence sa sasjeckanim orasima, očišćenim sultankama i šećerom u staklenu zdjelu pa na njih nakapljemo malo limunova soka i ruma. Salatu pokrijemo i ostavimo da ½ sata stoji. Prije nego što je iznesemo na stol, izmiješamo voćnu salatu po volji s tučenim slatkim vrhnjem ili jogurtom. Na stol je iznosimo vrlo hladnu. Voćnoj salati možemo dodati trešnjevače ili maraskina.

½ l lonca s rumom,
6 listova želatine,
⅛ l tučenoga slatkog vrhnja

Žele od voća iz lonca s rumom

Želatinu namočimo u hladnoj vodi, istisnemo je i rastopimo u dvije žlice vruće vode. Rastopljenu želatinu primiješamo voću iz lonca s rumom. Mješavinu raspodijelimo u ukusne male šalice i ostavimo je do slijedećeg dana na hladnom. Da bi se aroma potpuno sačuvala, pokrijemo šalice folijom. Bogato ih ukrasimo slatkim vrhnjem.

SLATKA JELA OD KRAVLJEG SIRA I JOGURTA

½ l mlijeka, malo soli,
1 žlica šećera,
25 g škrobnog brašna,
1 vrećica vanilijeva šećera,
500 g kravljeg sira,
100 g šećera
Za dotjerivanje okusa:
1–2 žumanjka,
sasjeckani lješnjaci,
kompot od brusnica

Flameri od kravljeg sira

(za 8 osoba)

Škrobno brašno razmutimo sa šećerom i malo hladnog mlijeka pa ga, neprekidno miješajući, uspemo u zavrelo mlijeko kojemu smo dodali prstovet soli. Pustimo da tekućina nekoliko puta zavre. Dodamo vanilijeva šećera i mlijeko stavimo na hladno. Kravlji sir protisnemo kroz sito, dodamo šećer i ohlađeni flameri pa tučemo dok se mješavina ne zapjeni. Stavimo je u staklene zdjelice i ukrasimo kompotom od brusnica. Dotjerani oblik: masu kravljeg sira izmiješamo sa žumanjkom a flameri pospemo sasjeckanim lješnjacima (ili grilažem).

Flameri od kravljeg sira s voćem

Flameri od kravljeg sira (vidi recept) stavimo naizmjence u slojevima s ušećerenim mekim voćem (u prvom redu jagodičastim voćem) u staklene zdjelice pa ih pokrijemo flamerijem od kravljeg sira i ukrasimo voćem odnosno meko zdrobljeno voće (jagode, banane i drugo) primiješamo flameriju od kravljeg sira (na banane nakapljemo malo limunova soka). Taj flameri iznosimo na stol s voćnim sokom.

1 čaša jogurta,
125 g bilo kojeg voća,
1–2 žlice šećera,
1 žličica limunova soka

Jogurt s voćem

(za 1–2 osobe)

Za to slatko jelo možemo upotrijebiti bilo koje voće, na primjer, jagode, ribiz, maline, breskve, banane, ananas, naranče. Voće očistimo, usitnimo ga ili zdrobimo vilicom, pospemo šećerom i po želji nakapljemo na nj limunova soka, posudu pokrijemo i ostavimo je da mješavina odstoji. Jogurt rashladimo u hladnjaku pa ga pjenjačom tučemo dok se ne zapjeni i primiješamo ga ušećerenom voću. Možemo mu primiješati nekoliko žlica tučenoga slatkog vrhnja.

Osnovni recept

250 g kravljeg sira,
1 mala šalica mlijeka ili vrhnja,
2 žlice šećera,
malo soli,
vanilija ili limunova kora

Krema od kravljeg sira

Kravlji sir protisnemo kroz sito pa ga miješamo sa svim sastojinama dok se ne zapjeni i na kraju posolimo. Sir će biti rahliji ako mu primiješamo nekoliko žlica ohlađenog varenca i jedan žumanjak. Na stol iznosimo kremu vrlo hladnu (vidi također slijedeće recepte).

Kravlji sir s voćem i tučenim slatkim vrhnjem

250 g sira s vrhnjem,
šećer po ukusu,
prstovet soli, ⅛ l mlijeka,
⅛ l tučenoga slatkog vrhnja,
500 g mekanog voća,
sirovog ili tušenog

Kravlji sir protjeramo kroz sito i izmiješamo ga sa šećerom i mlijekom pa mu oprezno dodamo čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Masu stavimo u staklenu zdjelu naizmjence sa ušećerenim jagodičastim voćem ili kojim drugim mekanim voćem. Zdjelu ukrasimo voćem ili piškotama. Možemo također zdjelu obložiti piškotama i na njih nakapati malo konjaka. Za taj desert su osim sveg jagodičastog voća vrlo prikladne i tušene višnje ili ukuhane brusnice.

Krema od kravljeg sira s različitim okusom

Osnovni recept za kremu od kravljeg sira (vidi str. 302)

Kremi od kravljeg sira možemo, dodajući joj različite sastojine, podati okus koji želimo. Kremu tučemo pjenjačom ili električnom pjenjačom dok se dobro ne zapjeni.

Kompot od brusnica

Kravlji sir s brusnicama: Kremu od kravljeg sira stavimo u slojevima naizmjence s kompotom od brusnica u staklenu zdjelu ili zdjelicu pa ih odozgo ukrasimo žličicom marmelade od brusnica.

Nastrugani lješnjaci, nastrugana čokolada

Kravlji sir s lješnjacima: Kremu od kravljeg sira stavimo u slojevima naizmjence s nastruganim lješnjacima i nastruganom čokoladom u staklene zdjelice pa ih pospemo nastruganim lješnjacima.

2–3 žlice marmelade

Kravlji sir s marmeladom: Kremu od kravljeg sira izmiješamo sa slatkom marmeladom (marmeladom od jagoda).

Meko voće, limunov sok, šećer

Kravlji sir s voćem: Kremu od kravljeg sira stavimo u staklenku i to u slojevima naizmjence sa zašećerenim mekim voćem. Voće možemo poškropiti limunovim sokom. Ili: kremi od sira primiješamo bilo koje sitno narezano voće, ili zdrobljeno voće, ili pasirano voće (u prvom redu banane i jagodičasto voće).

Voćni sok

Kravlji sir s voćnim sokom: Kremu od kravljeg sira izmiješamo s bilo kojim voćnim sokom (u prvom redu sa sokom od naranči ili limuna).

Krema od kravljeg sira sa želatinom

250 g kravljeg sira,
¼ l vrhnja ili mlijeka,
75 g šećera,
malo soli,
limunov sok,
ili šećer
sa vanilijom,
6 listova bijele želatine,
250–500 g mekanog voća,
šećer po ukusu

Kravlji sir protjeramo kroz sito pa ga miješamo sa slatkim vrhnjem ili mlijekom, šećerom, solju i limunovim sokom odnosno vanilijevim šećerom dok se ne zapjeni. Želatinu namočimo u hladnoj vodi, istisnemo i rastopimo u četiri žlice vruće vode. Zatim je dodamo kravljem siru protisnuvši je kroz sito i dobro izmiješamo s njime. Na dno staklene zdjele isprane hladnom vodom položimo sloj sitno narezanog voća (jagodičastog voća) i pospemo ga šećerom. Sloj pokrijemo kremom od kravljeg sira odnosno voće i sir stavimo u zdjelu u slojevima, a kao najgornji sloj sir. Zdjelu stavimo na nekoliko sati u hladnjak i prije nego što jelo poslužimo, ukrasimo ga voćem. Dok sir miješamo sa želatinom, ne smije biti previše hladan jer se inače stvaraju grudice. Kremu možemo prirediti i s voćem iz lonca s rumom.

(slika u boji uz str. 273)

Voćna salata s kravljim sirom

500 g mekog voća,
šećer,
1 čaša konjaka,
200 g kravljeg sira,
⅛ l tučenoga slatkog vrhnja,

Voće narežemo na komadiće, pospemo ga šećerom i na njeg nakapljemo malo konjaka. Sir protisnemo kroz sito, dodamo mu malo mlijeka i miješamo ga dok ne postane gladak, a zatim ga s tučenim slatkim

limunov sok,
75 g šećera,
prstovet soli

vrhnjem i svim ostalim sastojinama ulupamo u kremu. Voće i kremu stavimo naizmjence u slojevima u čaše ili šalice pa ih ukrasimo voćem i tučenim slatkim vrhnjem. Poslužujemo veoma hladno. Osim mekog voća i svježeg jagodičastog voća prija u toj voćnoj salati također i voće iz lonca s rumom.

1–2 žlice zobenih pahuljica,
1 žličica meda,
2 žlice limunova soka,
1 šalica ušećerenog jagodičastog voća,
1–2 žlice šećera,
1 čaša jogurta,
1 žlica nastruganih lješnjaka

Zobene pahuljice s jogurtom

(za 1 osobu)

Izmiješamo zobene pahuljice, med, limunov sok i ušećereno (usitnjeno) voće i pospemo ga šećerom. Jogurt primiješamo masi pjenjačom. Mješavinu stavimo u zdjelu i ukrasimo je nastruganim lješnjacima.
To jelo je zasitan i zdravi zajutrak ili večera za djecu. Upotrijebit ćemo različite vrste jagodičastog voća, na primjer crni ili crveni ribiz, jagode, maline, kupine ili druge mekane plodove ili jednu nastruganu jabuku. U tu je svrhu prikladno i svo južno voće. Umjesto jogurta možemo uzeti i kiselo mlijeko.

2 čaše jogurta,
2 žlice šećera,
sok od ½ limuna,
3 lista želatine,
marmelada

Žele od jogurta

Jogurt tučemo sa šećerom i limunovim sokom, dok se ne zapjeni. Želatinu razmekšamo u hladnoj vodi, otopimo je u 3 žlice vruće vode i kroz sito protisnemo u jelo. U času kad jogurt miješamo sa želatinom ne smije on biti previše hladan. Mješavinu raspodijelimo u staklene zdjelice pa je ostavimo na hladnom mjestu dok se potpuno ne ukruti. Ukrasimo je sitnim grudicama marmelade.
Žele od jogurta s voćem: žele od jogurta stavimo u zdjelu, a kad se ukruti, rahlo ga izmiješamo s ušećerenim voćem, u prvom redu jagodičastim voćem. Voće možemo marinirati rumom.

FLAMERI I KAŠE

1 l soka od ribiza
ili malina
(ili voćnog ekstrakta),
125–250 g šećera,
80–100 g škrobnog brašna

Crvena kaša

Voćni sok ili zdrobljeno voće zavremo sa šećerom, u njeg uspemo razmućeno škrobno brašno, neprekidno miješajući i ostavimo da nekoliko puta provri. Dobivenu masu stavimo u staklenu zdjelu isplahnutu hladnom vodom ili u zdjelicu za porcije. Kad se kaša ohladila, istresemo je iz posuda. Na stol je iznosimo s vanilijevim prelivom ili hladnim mlijekom.
Crvena kaša s krupicom: u zavreli voćni sok polako uspemo 125 g krupice.
Crvena kaša sa sagoom: 100 g sagoa uspemo u zavreli voćni sok.

Osnovni recept

½ l mlijeka, prstovet soli,
50 g šećera,
45 g škrobnog brašna,
bilo koje sastojine zbog okusa
(vidi str. 305)

Flameri

Škrobno brašno glatko izmiješamo s malo hladnog mlijeka. Preostalo mlijeko zavremo sa šećerom, malo soli i dodacima odabranim zbog okusa; sve to zavremo. Razmućeno škrobno brašno uspemo u zavrelo mlijeko neprekidno miješajući i ostavimo da smjesa nekoliko puta provre. Zatim je skinemo s vatre. Da bi mu podigli kakvoću, dodamo vrućem

flameriju žumanjak i rahlo mu primiješamo čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Masu stavimo u staklenu zdjelu ili u oblik isplahnut hladnom vodom. Kad se ohladio, pospemo flameri sasjeckanim (prženim) bademom ili lješnjacima. Možemo ga i ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem i voćem.

Za dotjerivanje:
1 bjelanjak,
1 žumanjak,
sasjeckan badem,
lješnjaci, voće,
tučeno slatko vrhnje

Flameri od lješnjaka: mahunu vanilije prorežemo uzduž i stavimo je u mlijeko. Zatim mlijeku dodamo sitno sasjeckane lješnjake koje smo ispržili u pećnici. Flameri prigotovimo kako je to zadano u osnovnom receptu. Poslužimo ga s prelivom od vanilije, tučenim slatkim vrhnjem ili tušenim voćem.

¼ mahune vanilije,
75 g prženih lješnjaka

Flameri od lješnjaka s čokoladom: razmućenom škrobnom brašnu dodamo 2 žlice kakaa. Lješnjake propržimo u pećnici, prelijemo ih ostatkom mlijeka i mlijeko zavremo. Flameri prigotavljamo kako je to zadano u osnovnom receptu. Na stol ga iznosimo s prelivom od vanilije ili tučenim slatkim vrhnjem.

2 žlice kakaa,
50 g prženih lješnjaka

Flameri s čokoladom: razmućenom škrobnom brašnu dodamo dvije žlice kakaa ili čokoladu nalomimo na komadiće pa je skuhamo u mlijeku. Flameri prigotovimo kako je to zadano u njegovu osnovnom receptu. Na stol ga iznosimo s prelivom od vanilije ili tučenim slatkim vrhnjem i kolačićima.

2 žlice kakaa
ili 40 g čokolade

Flameri s vanilijom: prorezanu mahunu vanilije bacimo u hladno mlijeko i ostavimo u njem dok mlijeko ne zavre. Flameri prigotovimo kako je to navedeno u njegovu receptu. Na stol ga iznosimo s prelivom od čokolade, voćnim prelivom ili tušenim voćem.

½ zdrobljene mahune vanilije

Flameri s voćem i suhim kolačićima: staklenu zdjelu ispranu hladnom vodom napunimo naizmjence slojevima flamerija, prhkim keksom i voćem. Kao posljednji sloj dolazi flameri. Mješavina treba neko vrijeme ostati na hladnom. Prije nego što je iznesemo na stol, pospemo je prženim lješnjacima.

Za karamel:
80 g šećera,
½ šalice vode,
bilo koje mekano voće,
keksi

Flameri u slojevima: u staklenu zdjelu isplahnutu hladnom vodom stavljamo sloj po sloj flameri od vanilije i flameri od čokolade. Kad se ohladi, istresemo ga iz zdjele.

Voćna krema: priredimo flameri od vanilije kako je to zadano u osnovnom receptu samo što ćemo za nj upotrijebiti ¾ l mlijeka da bi masa postala kremasta. Kad se ohladi, čvrsto je stučemo a možemo je i razrijediti voćnim sokom. Primiješamo joj šećerom posuto mekano voće (u prvom redu jagodičasto voće, trešnje, kajsije, breskve), odnosno sterilizirano voće. Da bi krema postala finija, možemo joj priliti čašicu ruma i primiješati joj ⅛ do ¼ l tučenoga slatkog vrhnja.

Malo voćnog soka,
meko voće

½ l mlijeka,
malo soli,
komadić limunove kore,
50 g šećera,
50–60 g krupice,
1 žlica grožđica,
1 bjelanjak,
1 žumanjak,
1 žlica sasjeckanog
prženog badema

Flameri od krupice

Mlijeko zavremo sa solju, limunovom korom i šećerom pa u tekućinu polako uspemo krupicu neprekidno miješajući i sve to kuhamo na tihoj vatri dok masa ne postane gusta. Zatim je skinemo s vatre, dodamo grožđice i razmućen žumanjak a naposljetku čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Flameri stavimo u oblik isplahnut hladnom vodom. Kad se ohladio, istresemo ga iz oblika i ukrasimo sasjeckanim prženim bademom. Uz to poslužujemo voćni sok ili kompot.

Kaša od ogrozda

Ogrozd kuhamo dok ne omekša a zatim ga pasiramo. Inače se pripređuje jednako kako je to navedeno u receptu za crvenu kašu.

Kaša od rabarbare

Rabarbaru narežemo na komadiće pa je kuhamo dok ne omekša i protisnemo je kroz sito. Inače se pripređuje jednako kako je to zadano u receptu za crvenu kašu.

Flameri od vanilije (vidi str. 305), snijeg od 3 jaja

Slastica za djecu

Prigotovimo flameri od vanilije kako je to zadano u receptu. Dok je flameri još vruć, primiješamo mu 3 čvrsto tučena bjelanjka i jelo stavimo u čaše.

½ l mlijeka, 80 g riže, malo soli, 50 g šećera, nastrugana limunova kora, otprilike 250 g voća: naranči, jagoda, ananasa, trešanja, ⅛ l tučenoga slatkog vrhnja

Voćna riža

Od mlijeka, oprane riže, soli, šećera i nastrugane limunove kore skuhamo gustu rižinu kašu i ostavimo je da se ohladi. Primiješamo joj zašećereno voće narezano na kockice. Naposljetku joj rahlo primiješamo čvrsto tučeno slatko vrhnje. Po volji možemo primiješati pola šalice soka od naranči ili ananasa. Uzmemo li naranče, nastrugat ćemo im koru i mrvice staviti u mlijeko da se kuhaju u njemu.

SLATKI PRELIVI I KREME

4 žumanjka, 75–100 g šećera, 1 mahuna vanilije, ¼ l mlijeka, 6 listova želatine, ½ l tučenoga slatkog vrhnja

Bavarska krema

Žumanjak miješamo sa šećerom dok se ne zapjeni. Dodamo mu hladno mlijeko i uzduž prorezanu stučenu mahunu vanilije pa mješavinu lupamo na vatri dok masa ne postane gusta (ne smije vreti). Želatinu omekšamo u hladnoj vodi, istisnemo je, rastopimo u vrućoj kremi, kremu izmiješamo i stavimo na hladno. Kad se počne ukrućivati, rahlo joj pridodamo čvrsto tučeno slatko vrhnje i stavimo je u oblik isplahnut hladnom vodom pa je ponovo pohranimo na hladno mjesto. Prije nego što je iznesemo na stol, istrest ćemo je iz oblika. Ta vrlo zasitna krema poznata je na međunarodnim jelovnicima pod imenom »Bavaroise«. Okus joj možemo mijenjati pomoću čokolade, kave, ruma, araka ili voća kao kod svih ostalih krema.

100 g razmrvljene čokolade, ostale sastojine kao kod vanilijine kreme

Čokoladna krema

Žemičke, šećer, čokoladu i škrobno brašno temeljito izmiješamo. Smjesi možemo dodati po dužini prorezanu i stučenu mahunu vanilije. Kremu dogotovimo kako je to navedeno u receptu za vanilijinu kremu.

Jelo za bogove

Sastojine kao za tutti-frutti (vidi str. 308) samo što umjesto vanilijine kreme uzmemo tučeno slatko vrhnje

Jelo za bogove aranžiramo na staklenom tanjuru u obliku humka i to ovako: jedan sloj biskvita na koji smo nakapali ruma, araka ili vina; jedan sloj voća; jedan sloj zaslađenoga tučenog slatkog vrhnja. Tako naizmjence dok ne utrošimo svu materiju. Najgornji sloj prevučemo i ukrasimo tučenim slatkim vrhnjem pa jelo stavimo u hladnjak. Za njeg možemo upotrijebiti i voće iz lonca s rumom.

Karamel od: 80 g šećera, ⅛ l vode, ostale sastojine kao za vanilijinu kremu

Karamelna krema

Karamel dobivamo ovako: šećer grijemo u željeznoj tavici na suho dok ne dobije smeđu boju, prilijemo mu vodu, zavremo i kuhamo dok se karamel ne otopi. Zatim otopinu dodamo mlijeku. Ostalo prigotavljanje jednako je kao što je to zadano u receptu za vanilijinu kremu.

4–5 žličica kave u prahu, ostale sastojine kao kod vanilijine kreme

Kavina krema

Kavu u prahu (nescafe) izmiješamo sa šećerom. Kremu inače pripređujemo jednako kao što je to zadano u receptu za vanilijinu kremu.

60 g nastruganih lješnjaka, ostale sastojine kao za vanilijinu kremu (vidi str. 308)

Lješnjakova krema

Izmiješamo žumanjke, šećer, nastrugane lješnjake i škrobno brašno. Prilijemo mlijeko s malo soli i kremu dogotovimo kako je to zadano u receptu za vanilijinu kremu. Lješnjaci bolje prijaju ako ih malo propržimo na limu prije nego što ih stavimo u kremu.

3 žumanjka, 3 bjelanjka, 1 čitavo jaje, 100 g šećera, ¼ l bijelog vina, sok od ½ limuna

Pjenasti vinski preliv (šato)

Razmutimo jaja i šećer pa im dodamo vino i limunov sok. Mješavinu tučemo na vatri pjenjačom dok masa ne nabuja. Neprekidno miješajući ostavimo preliv da se malo ohladi ali mu još vrućem dodamo čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Umjesto jednog jajeta možemo uzeti žličicu škrobnog brašna. Pjenasti vinski preliv možemo poslužiti topao ili hladan uz slatka jela, biskvitne torte, varence, pokladnice i drugo.

2 bjelanjka, 2 žumanjka, 40 g šećera, 10 g škrobnog brašna, 40 g čokolade, ½ l mlijeka, slatko vrhnje

Preliv od čokolade

Žumanjak, šećer, škrobno brašno i sitno izlomljenu čokoladu čvrsto izmiješamo, dolijemo mlijeko i dogotovimo jednako kako je to zadano u receptu za preliv od vanilije.

Karamel od: 80 g šećera, ⅛ l vode, ostale sastojine kao za preliv od vanilije

Preliv od karamela

Karamel izradimo ovako: šećer zagrijemo u željeznoj tavici na suho dok ne dobije smeđu boju. Prilijemo mu vode i vodu zavremo dok se karamel ne otopi. Zatim ga prilijemo mlijeku. Dalje se preliv pripravlja kako je to zadano u receptu za preliv od vanilije.

½ l crnog vina,
100–125 g šećera,
1 žličica škrobnog brašna,
⅛ l ruma,
limunova kora,
limunov sok,
narančin sok

Preliv od punča

Vino zavremo sa šećerom i limunovom korom. Škrobno brašno hladno razmutimo i uspemo ga u zavrelo vino neprekidno miješajući. Miješavinu zatim još jednom zavremo i skinemo s vatre. Zbog boljeg okusa dodamo rum odnosno limunov ili narančin sok. Taj preliv poslužujemo topao. Možemo ga, uostalom, pokriti i ostaviti da se ohladi.

Osnovni recept

2 žumanjka, 2 bjelanjka,
30 g šećera,
10 g škrobnog brašna,
½ l mlijeka, malo soli,
¼ mahune vanilije ili
1 vrećica vanilijina šećera
Za poboljšanje okusa: tučeno slatko vrhnje

Preliv od vanilije

Žumanjak, šećer i škrobno brašno razmutimo pa mu dodamo mlijeko, sol i mahunu vanilije, uzduž prerezanu i stučenu. Miješavinu tučemo na vatri dok umak jednom ne provre a zatim je skinemo s vatre i malo ohladimo miješajući. Izvadimo mahunu vanilije i prelivu koji više ne smije vreti rahlo dodamo čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Kad se preliv ohladio, primiješamo mu zbog boljeg okusa nekoliko žlica tučenoga slatkog vrhnja. Prelivu možemo dodati arak, rum ili voćni sok.

Vanilijina krema
(vidi recept)
375 g tušenog voća ili
zašećerenoga
jagodičastog voća,
nekoliko keksa,
rum, arak, vino
Za ukras:
tučeno slatko vrhnje i voće

Tutti-frutti

Vanilijinu kremu izradimo kako je to zadano u njezinu receptu. U staklenu zdjelu položimo jedan sloj kolačića pa ih poškropimo rumom, arakom ili vinom, pokrijemo ih slojem voća a odozgo stavimo sloj vanilijine kreme. Na taj način napunimo staklenu zdjelu. Kao najgornji sloj dolazi vanilijina krema. Kremu stavimo na hladno mjesto, najbolje u hladnjak. Prije upotrebe ukrasimo je tučenim slatkim vrhnjem i voćem. Za nju možemo, uostalom, upotrijebiti i voće iz ruma.

Osnovni recept

2 žumanjka,
2 bjelanjka,
50 g šećera,
20–25 g škrobnog brašna,
½ l mlijeka, malo soli,
¼ mahune vanilije ili
1 vrećica vanilijina šećera
Za dotjerivanje okusa:
tučeno slatko vrhnje

Vanilijina krema

Izmiješamo žumanjke, šećer i škrobno brašno pa im dodamo mlijeko, sol i po dužini prorezanu te stučenu mahunu vanilije. Miješavinu lupamo na vatri dok jednom ne provre a zatim je skinemo s vatre. Ostavimo je da se malo ohladi i pri tom je nekoliko puta promiješamo a zatim vrućoj masi koja, međutim, više ne vrije, rahlo primiješamo čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Masu preručimo u staklenu zdjelu isplahnutu hladnom vodom pa je stavimo u hladnjak da se ohladi. Kremi možemo dodati malo tučenoga slatkog vrhnja, što će joj poboljšati okus. Možemo joj primiješati i araka, ruma, trešnjevače ili voćnog soka.

Vanilijina krema
(vidi recept),
6 osrednje velikih jabuka,
½ l vode,
50 g šećera,
vanilija,
marmelada za punjenje
Po volji:
badem, tučeno slatko vrhnje

Vanilirane jabuke

Jabuke ogulimo i izrežemo im jezgru (pomoću specijalnog izrezivača). Zavremo ½ l vode sa šećerom i vanilijom pa u njoj oprezno tušimo pripremljene jabuke dok ne omekšaju (jabuke se ne smiju raspasti). Svaku jabuku stavimo u posebnu zdjelicu za kompot, napunimo je marmeladom i ukrasimo bademom narezanim na štapiće. Izradimo vanilijinu kremu i odmah je prelijemo po jabukama pa ih stavimo u hladnjak. Možemo ih poštrcati i tučenim slatkim vrhnjem.

8 podjednako velikih jabuka,
marmelada i sasjeckani
lješnjaci za punjenje,
⅛ l bijelog vina,
1 žlica šećera,
vanilijina krema
(str. 308),
1 čašica ruma

Vinske jabuke s kremom od ruma

Jabuke ogulimo, izrežemo im jezgru sa sjemenkama pa ih stavimo u vatrostalni oblik (jensko staklo). Jabuke napunimo marmeladom i sasjeckanim lješnjacima. ⅛ l vode zasladimo jednom žličicom šećera i time prelijemo jabuke pa ih u zatvorenom obliku na podjednakoj vatri tušimo dok ne omekšaju. U međuvremenu priredimo vanilijinu kremu (vidi str. 308) i dodamo joj zbog okusa malo ruma. Vruću vanilijinu kremu prelijemo po vinskim jabukama i pospemo ih sasjeckanim lješnjacima. Na stol iznosimo vruće.

500 g mekanog voća,
šećer po volji,
rum, vanilijina krema
(vidi str. 308),
¼ l voćnog soka,
¼ l tučenoga slatkog vrhnja

Voćna krema s tučenim slatkim vrhnjem

Za nju možemo upotrijebiti sirovo i tušeno voće. Vrlo dobro prija mješavina od tušenih bresaka, kajsija, ananasa, jabuka, trešanja, jagoda, krušaka i malina.
Usitnjeno voće stavimo u staklenu zdjelu, pospemo ga šećerom, poškropimo rumom i ostavimo da neko vrijeme stoji. U međuvremenu ulupamo gustu vanilijinu kremu a kad se ohladila, razrijedimo je voćnim sokom (voćnim sokom od steriliziranog voća, na primjer, sokom od ananasa). Razrijeđenu kremu primiješamo ušećerenom voću i stavimo u hladnjak da se ohladi. Prije nego što je iznesemo na stol, rahlo joj primiješamo tučeno slatko vrhnje. Umjesto kreme od vanilije možemo upotrijebiti i varenac. Varenac priređujemo od ¾ l mlijeka pa ga još vrućeg razrijedimo voćnim sokom.

250 g malina, 250 g ribiza
ili ½ l gustog voćnog soka,
1 čaša bijelog vina,
100–150 g šećera,
limunova kora, limunov sok,
1 žličica škrobnog brašna

Voćni preliv

Jagodičasto voće operemo i protisnemo kroz sito. Zatim ga zavremo sa šećerom, vinom (ili vodom) kojima smo dodali limunovu koru i limunov sok. U zavrelu vodu polako uspemo škrobno brašno, što smo ga hladno razmutili i kratko ga provremo.

ŽELATINSKE KREME

3 bjelanjka,
3 žumanjka,
80–100 g šećera,
½ l steriliziranog voća
sa sokom,
⅛ l bijelog vina,
sok od jednog limuna,
6 listova želatine,
⅛ l tučenoga slatkog vrhnja

Fina voćna krema

Za nju možemo upotrijebiti trešnje iz kompota, višnje, breskve, kajsije, ananas i drugo. Za crveno voće upotrebljavamo dio crvene želatine.
Žumanjke miješamo sa šećerom dok se ne zapjene. Dodamo im voćni sok, bijelo vino i limunov sok. Želatinu omekšamo u hladnoj vodi pa je pažljivo rastopimo u dvije žlice vruće vode, i to u vodenoj kupelji i protisnemo je kroz sito u kremu pa kremu stavimo u hladnjak. Kad se masa počela skrutnjavati, primiješamo joj čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Zatim primiješamo ocijeđeno voće, narezano na komadiće i naposljetku čvrsto tučeno slatko vrhnje pa masu stavimo u hladnjak. Ta se krema, koja vrlo osvježuje, iznosi na stol s tučenim slatkim vrhnjem. Umjesto bijelog vina možemo upotrijebiti i voćni sok.

Kup s vanilijom

Vanilijinu kremu (vidi str. 308) stavimo u visoke čaše naizmjence s kockama biskvita natopljenim u trešnjevači i ušećerenim voćem. Kao posljednji sloj dolazi vanilijina krema. Sve to garniramo ušećerenim voćem i tučenim slatkim vrhnjem.

4 žumanjka, 4 bjelanjka, 125 g šećera, sok od 2 limuna, kora od 1 limuna, 1/4 l bijelog vina, 4 lista bijele želatine, 1/8–1/4 l tučenoga slatkog vrhnja

Sirova limunova krema

Sirovu limunovu kremu pripremamo od navedenih sastojina jednako kao što je to zadano u receptu za sirovu narančinu kremu (vidi recept). Uz limunovu kremu poslužujemo tučeno slatko vrhnje.

4 žumanjka, 4 bjelanjka, 100 g šećera, sok od 4 naranče, kora od 1 naranče, 1/4 l bijelog vina, 5 listova bijele želatine, 1/8–1/4 l tučenoga slatkog vrhnja

Sirova narančina krema

Žumanjke i šećer miješamo dok se ne zapjene pa im dodamo narančin sok, vino i nastruganu koru od 1 naranče. Želatinu omekšamo u hladnoj vodi a zatim je pažljivo otopimo u dvije žlice vruće vode i to u vodenoj kupelji. Kroz sito je protisnemo u kremu i kremu stavimo u hladnjak da se ohladi. Kad se krema počne skrućivati, primiješamo joj čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka i stavimo je na hladno mjesto da se skrutne. Umjesto snijega od bjelanjaka možemo uzeti tučeno slatko vrhnje, odnosno dio snijega možemo zamijeniti vrhnjem.

4 bjelanjka, 4 žumanjka, 100 g šećera, 3/8 l bijelog vina, sok od 1 limuna, 5 listova bijele želatine, 1/8–1/4 l tučenoga slatkog vrhnja

Sirova vinska krema

Sirovu vinsku kremu pripremamo od zadanih sastojina kako je to navedeno u receptu za pripremanje sirove narančine kreme. Gotovoj kremi primiješamo 1/8 l tučenoga slatkog vrhnja Osim toga kremu ukrasimo tučenim slatkim vrhnjem.

500 g voća, (ribiz, maline, jagode), 100 g šećera, 2 lista crvene i 3 lista bijele želatine, 1/4 l tučenoga slatkog vrhnja (ili snijeg od 4 bjelanjka)

Sirova voćna krema

Oprano voće protisnemo kroz sito i miješamo ga sa šećerom dok masa ne dobije sjaj. Želatinu namočimo u hladnoj vodi, rastopimo je u dvije žlice vode i kroz sito protisnemo u kremu. Kad se krema počne ukrućivati, dodamo joj tučeno slatko vrhnje i masu preručimo u dobro isplahnutu staklenu zdjelu pa je stavimo u hladnjak. Umjesto tučenoga slatkog vrhnja možemo uzeti snijeg od bjelanjaka i to ili za cijelu količinu, ili za dio slatkog vrhnja.

Osnovni recept za tučenu vanilijinu kremu (vidi str. 312), 80–100 g badema

Tučena bademova krema

Badem poparimo, ogulimo i nastružemo. Pripremimo želatinu i kremu skuhamo kako je to navedeno u receptu za tučenu vanilijinu kremu. Kad se krema počne ukrućivati, primiješamo joj nastrugani badem i čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Gotovu kremu stavimo u hladnjak da se ohladi.

Tučena čokoladna krema

Osnovni recept za tučenu vanilijinu kremu (vidi str. 312), 100 g čokolade

Sitno nalomljenu čokoladu tučemo na vatri sa žumanjkom, šećerom i mlijekom. Ostalo prigotavljanje zadano je u receptu za tučenu vanilijinu kremu. Gotovu kremu ukrašujemo tučenim slatkim vrhnjem i nastruganom čokoladom.

Tučena karamelna krema

Osnovni recept za tučenu vanilijinu kremu (vidi str. 312), karameł od: 80 g šećera, 1/8 l vode

Karamel izradimo ovako: šećer na suho grijemo u željeznoj tavici dok ne dobije smeđu boju, prilijemo mu vodu, vodu zavremo i kuhamo dok se karamel ne otopi. Tu tekućinu prilijemo mlijeku i kremu prigotovimo kako je to na str. 312 navedeno u osnovnom receptu za tučenu vanilijunu kremu. Gotovu kremu ulijemo u male pehare ili u staklene zdjelice pa ih stavimo u hladnjak da se ohlade. Ukrasimo ih tučenim slatkim vrhnjem i nastruganom čokoladom.

Tučena kavina krema

(slika u boji uz str. 273)

1/4 l jake kave, 4 bjelanjka, 4 žumanjka, 100 g šećera, 1/4 l mlijeka, malo soli, 6 listova bijele želatine, 1/8–1/4 l tučenoga slatkog vrhnja

Žumanjak i šećer miješamo dok se ne zapjene pa im dodamo mlijeko, prstovet soli i kavu. Kremu skuhamo i dogotovimo kako je to zadano u receptu za vanilijinu kremu (str. 308). Gotovu kremu raspodijelimo u čaše, stavimo ih u hladnjak i kremu ukrasimo tučenim slatkim vrhnjem. Umjesto samljevene kave možemo upotrijebiti također kavu u prahu. Taj prah primiješamo pjenastoj masi, masu dopunimo sa 1/4 l mlijeka i dogotovimo kako je to već rečeno.

Tučena limunova krema

Limunovu kremu pripremamo jednako kao što je to zadano za tučenu narančinu kremu samo što umjesto naranči uzimamo limunove. Toj kremi možemo primiješati dvije pasirane banane. Uz nju iznosimo na stol tučeno slatko vrhnje i kolačiće.

Tučena lješnjakova krema

Osnovni recept za tučenu vanilijinu kremu (vidi str. 312), 80 g lješnjaka

Lješnjake lako propržimo na suhom limu u pećnici, smeđu kožicu skinemo s njih prstima, a zatim ih fino sameljemo. Pripremimo želatinu i kremu skuhamo kako je to zadano u receptu za tučenu vanilijinu kremu na str. 312. Prije nego što se krema počne ukrućivati, primiješamo joj nastrugane orahe i čvrsto tučen snijeg od bjelanjaka.

Tučena narančina krema

(slika u boji uz str. 273)

4 bjelanjka, 4 žumanjka, 100 g šećera, sok od 3 naranče, kora od 1 naranče, 3/8 l bijelog vina, 6 listova bijele želatine, 1/8–1/4 l tučenoga slatkog vrhnja

Žumanjke i šećer miješamo dok se ne zapjene pa im dodamo narančin sok, nastruganu narančinu koru i vino. Kremu skuhamo i dogotovimo kako je to zadano u receptu za tučenu vanilijinu kremu (str. 312). Gotovoj kremi primiješamo tučeno slatko vrhnje pa je stavimo u čaše isplahnute hladnom vodom i pohranimo u hladnjaku. Kremu ukrasimo kriškama naranči ili spiralno odrezanom narančinom korom.

Osnovni recept

4 žumanjka,
4 bjelanjka,
80 g šećera,
½ l mlijeka,
malo soli,
½ mahune vanilije,
5–6 listova bijele želatine,
⅛–¼ l tučenoga slatkog vrhnja

Tučena vanilijina krema

Žumanjke i šećer miješamo dok se ne zapjene pa im dodamo mlijeko, sol i mahunu vanilije Na vatri ih tučemo pjenjačom sve dok masa jednom ne zakljuca a zatim je skinemo s vatre. Želatinu razmočimo u hladnoj vodi pa je u 2–3 žlice vruće vode pažljivo otopimo (eventualno u vodenoj kupelji). Rastopljenu želatinu protisnemo kroz sito u vrucu kremu koja, uostalom, ne smije više vreti, pa kremu stavimo na hladno mjesto. Tek kad se masa počela skrutnjavati, pridodamo joj čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka (i tučeno slatko vrhnje). Kremu stavimo na nekoliko sati u hladnjak. Snijeg od bjelanjaka možemo potpuno ili djelomično zamijeniti tučenim slatkim vrhnjem. Možemo i, obratno, koristiti samo snijeg od bjelanjaka a kremu ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem, ili to vrhnje iznijeti na stol odvojeno.

Inačica: vanilijinu kremu možemo preliti preko voća i preko piškota koje smo ovlažili rumom i trešnjevačom. Poseban okus možemo joj dati pomoću araka, ruma, curaçaoa, trešnjevače, ananasova i narančina soka, te pomoću pasiranog voća. Ipak treba pripaziti na to da količina dodane tekućine ne prijeđe ½ l.

Osnovni recept za vanilijinu kremu (vidi str. 308),
250–500 g
sirovog ili steriliziranog voća

Tučena vanilijina krema s voćem

1. Priredimo vanilijinu kremu kako je to zadano u receptu na str. 308. Voće narežemo na komadiće (jagodičasto voće ostaje čitavo) pa ga kremi primiješamo s tučenim snijegom od bjelanjaka i tučenim slatkim vrhnjem. Kremu raspodijelimo u staklene posudice isplahnute hladnom vodom i stavimo u hladnjak.
2. Vanilijinu kremu skuhamo od ⅜ l mlijeka i ⅛ l ananasova soka. Primiješamo joj sitno narezane komadiće ananasa, snijeg od bjelanjaka i tučeno slatko vrhnje.
3. Vanilijinu kremu skuhamo i dodamo joj narančin sok. Zatim joj primiješamo sitno narezane banane i komadiće naranče (ili oboje zajedno), a istodobno kremi pridodamo snijeg od bjelanjaka i tučeno slatko vrhnje.

4 bjelanjka, 4 žumanjka,
100 g šećera,
⅜ l bijelog vina,
sok od ½ limuna,
6 listova bijele želatine,
⅛–¼ l tučenoga slatkog vrhnja

Tučena vinska krema

Žumanjke i šećer tučemo dok se ne zapjene pa im dodamo vino i limunov sok. Kremu skuhamo i dogotovimo kako je to zadano u receptu za osnovnu vanilijinu kremu na str. 308. Na stol je iznesemo garniranu tučenim slatkim vrhnjem.

½ l slatkog vrhnja,
75 g finog šećera,
eventualno
1 vrećica vanilijina šećera

Tučeno slatko vrhnje

Slatko vrhnje treba da je hladno i 24 sata staro. Tučemo ga u hladnoj prostoriji pjenjačom ili u električnom aparatu sve dotle dok vrhnje ne postane gusto i kruto. Zatim mu možemo dodati šećer ili vanilijin šećer. Tučemo li vrhnje predugo, ono će se zgrušati. Za punjenje i garniranje torti možemo slatko vrhnje ukrutiti pomoću želatine. Već prema tome u koju svrhu ga trebamo, možemo slatkom vrhnju dati poseban okus pomoću ruma, araka, trešnjevače, čokolade, kave u prahu i kakaa. Ukrućeno slatko vrhnje služi nam za ukrašavanje torti (vidi str. 390).

Ambrozija-krema

½ l kiselog vrhnja,
125 g šećera,
limunov sok,
2 žlice ruma
ili trešnjevače,
4 lista bijele,
2 lista crvene želatine,
snijeg od 2 bjelanjka

Kiselo vrhnje tučemo pjenjačom zajedno sa šećerom dok se ne zapjeni. Dodamo limunov sok i rum. Želatinu operemo, namočimo je u hladnoj vodi i istisnemo pa je rastopimo u tri žlice vruće vode. Rastopljenu želatinu protisnemo kroz sito u kremu i kremu čvrsto stučemo pa je stavimo na hladno. Kad se počne ukrućivati, možemo joj dodati čvrsto tučeni snijeg od dva bjelanjka. Kremu preručimo u staklenu zdjelu isplahnutu hladnom vodom ili u čaše za vino i stavimo u hladnjak. Nakon nekoliko sati ili sutradan možemo je istresti iz čaša.

Drhtalica od voćnih sokova

1 l voćnog soka,
šećer po ukusu,
sok od 1 limuna,
3 žlice bijelog vina,
12 listova bijele i
3 lista crvene želatine

Voćne sokove izmiješamo sa šećerom, limunovim sokom i vinom. Želatinu namočimo u hladnoj vodi, istisnemo je i s 5 žlica vruće vode rastopimo u vodenoj kupelji a zatim je kroz sito protisnemo u hladnu tekućinu i izmiješamo u njoj. Drhtalicu prelijemo u staklenu zdjelu isplahnutu hladnom vodom. Kad se ukrutila, istresemo je iz zdjele i ukrasimo voćem. Uz to poslužujemo tučeno slatko vrhnje i kolačiće.

Mliječni žele s voćem

Sok od 3 naranče,
sok od 1 limuna,
nastrugana kora od 1 naranče
i ½ limuna,
⅜ l mlijeka,
75 g šećera,
5 listova bijele želatine,
1 list crvene želatine

Istisnuti narančin sok (ili bilo koji drugi voćni sok) izmiješamo s limunovim sokom i nastruganom limunovom i narančinom korom. Mlijeko tučemo sa šećerom pa mu dodamo hladno namočenu a zatim s dvije žlice vruće vode pažljivo rastopljenu želatinu. Pri tom moramo neprekidno lupati pjenjačom. Naposljetku primiješamo voćni sok. Tekućinu ulijemo u staklenu zdjelu isplahnutu vodom i stavimo je na hladno mjesto. Gotov žele možemo istresti iz zdjele i ukrasiti ga tučenim slatkim vrhnjem.

Rumena djevojčica

½ l stepke,
100 g šećera,
limunov sok, 1 žlica ruma,
5 žlica bijele,
3 žlice crvene želatine,
⅛ l tučenoga slatkog vrhnja

Krema se prigotavlja jednako kao ambrozija-krema (vidi recept). Kad se počne skrutnjavati, primiješamo joj čvrsto tučeno slatko vrhnje, a kad gotovu skrutnutu kremu istresemo iz zdjele, možemo je ukrasiti tučenim slatkim vrhnjem.

Slatka voćna drhtalica

1 l vina ili
pola vina, pola voćnog soka,
šećer po ukusu,
rum ili arak,
8 listova bijele i
8 listova crvene želatine,
750 g voća

Vino izmiješamo sa šećerom i rumom. Opranu želatinu namočimo u hladnoj vodi a zatim je u četiri žlice vruće vode otopimo u vodenoj kupelji pa je kroz sito protisnemo u hladnu tekućinu. Dno staklene zdjele pokrijemo prst debelo drhtalicom, ostavimo je da se ukruti, pa na to stavimo sloj voća (bresaka, kajsija, bobica grožđa, jagoda, trešanja i drugog) a zatim naizmjence stavljamo sloj po sloj drhtalicu i voće. Kao posljednji sloj dolazi drhtalica. Preko noći stavimo drhtalicu u hladnjak. Prije upotrebe istresemo je iz posude. U posudu s drhtalicom možemo staviti zašećereno voće. Na kraju je ukrasimo tučenim slatkim vrhnjem.

Vinska drhtalica

3/8 l bijelog vina,
1/8 l vode,
150–200 g šećera,
sok od 1 limuna,
8 listova bijele želatine

Zavremo vodu, šećer i limunov sok. U njima rastopimo hladnu namočenu želatinu pa je kroz sito protisnemo u hladno vino pri čemu moramo neprekidno miješati. Drhtalicu stavimo u staklenu zdjelu koju smo isplahnuli hladnom vodom pa je spremimo u hladnjak. Istresemo je iz zdjele tek kad se potpuno ukrutila i ukrasimo je tučenim slatkim vrhnjem.

Žele od stepke

1/2 l stepke,
75 g šećera,
5 listova bijele i
1 list crvene želatine,
1 žlica limunova soka,
2 žlice araka

Stepku tučemo sa šećerom dok se ne zapjeni. Želatinu omekšamo u hladnoj vodi pa je u vodenoj kupelji pažljivo rastopimo u dvije žlice vruće vode. Zatim je pjenjačom primiješamo tekućini i dodamo limunov sok i arak. Tekućinu raspodijelimo u čaše isprane hladnom vodom. Čaše stavimo u hladnjak da se žele ukruti.

SLADOLED

Sladoled danas uglavnom kupujemo gotov. Onaj što ga sami priredimo, smrznut će se samo onda ravnomjerno i rahlo ako ga u toku smrzavanja neprekidno prevrćemo. Međutim, aparat za pravljenje sladoleda postoji tek u vrlo malo privatnih kućanstava. Proizvode se, uostalom, električne miješalice, u kojima možemo u ledaru hladnjaka ili u škrinji za zamrzavanje sami prirediti sladoled. Za priređivanje u aparatu ili u električnoj miješalici određeni su niže navedeni recepti.

Bomba kneza Pücklera

3/4 l tučenoga slatkog vrhnja,
140 g šećera,
1/2 vrećice vanilijina šećera,
60 g čokolade,
4 žlice kaše od jagoda
ili malina

Čvrsto stučeno slatko vrhnje razdijelimo na tri dijela. Prvom dijelu primiješamo 50 g šećera i čokoladu koju smo u malo mlijeka rastopili u vodenoj kupelji. Drugom dijelu vrhnja primiješamo 40 g šećera i 1/2 vrećice vanilijina šećera a trećem dijelu dodamo 50 g šećera i voćnu kašu. U oblik isplahnut hladnom vodom najprije stavimo čokoladnu masu i ostavimo je da se smrzne. Iznad nje dolazi vanilijina masa pa se i ona mora smrznuti. Naposljetku stavimo u oblik voćnu masu i ostavimo da se i ona smrzne. Ako želimo, možemo između pojedinih slojeva umetnuti kandirano voće.

Flambirani sladoledni kup

Nekoliko piškota
trešnjevača za natapanje,
usitnjeno ili jagodičasto voće,
liker,
sladoled od vanilije,
tučeno slatko vrhnje,
šećer u kockama,
jaki rum za flambiranje

Široke zdjelice za sladoled obložimo komadićima piškota pa ih natopimo trešnjevačom (ili konjakom). Na njih stavimo bilo koje voće (moramo ga unaprijed marinirati u aromatskom likeru). Zdjelicu napunimo sladoledom od vanilije i garniramo tučenim slatkim vrhnjem. U sredinu sladolednog kupa stavimo kocku šećera natopljenog visokopostotnim rumom pa je zapalimo. Sladoledni kup iznosimo dok gori.

Breskva Melba

4 porcije sladoleda od vanilije,
4 polovine bresaka iz kompota,
žele od malina,
tučeno slatko vrhnje

Na četiri staklena tanjura položimo po jednu kuglicu sladoleda od vanilije, na nju stavimo polovinu breskve tako da joj oblina gleda prema gore. Breskvu prelijemo glatko izmiješanim želeom od maline, a oko nje istisnemo iz vrećice čvrsto tučeno slatko vrhnje.

Jela od sladoleda iz rashladne škrinje

Sladoled možemo izraditi u ledaru hladnjaka ili u rashladnoj škrinji. On će, međutim, samo onda biti rahal ako u kući imamo aparat za pravljenje sladoleda. Za priređivanje sladoleda u ledaru hladnjaka ili u škrinji za zamrzavanje (bez aparata za pravljenje sladoleda) prikladni su slijedeći recepti za pravljenje sladoleda. Moramo, međutim, upozoriti na to, da se u nekim zapadnim zemljama mogu već kupiti prašci za sladoled i sladoledne kreme u konzervama.

Krem-sladoled

1/4 l tučenoga slatkog vrhnja,
šećer po ukusu,
1–2 žlice ruma

Slatko vrhnje čvrsto stučemo i dodamo mu šećer. Masu raspodijelimo u čaše za sladoled pa ih stavimo u ledar hladnjaka ili u rashladnu škrinju (otprilike na 2 sata).

S čokoladom: žumanjak miješamo sa šećerom i vanilijinim šećerom dok se ne zapjeni, dodamo čokoladu u prahu, a zatim primiješamo čvrsto tučeno slatko vrhnje. Masi možemo zbog boljeg okusa dodati rum ili arak.

3 žumanjka,
3 žlice šećera,
1 vrećica vanilijina šećera,
2 žlice čokolade u prahu

S kavom: žumanjak miješamo sa šećerom dok se ne zapjeni a zatim im prilijemo kavu u prahu rastopljenu u mlijeku. Malo-pomalo dodajemo čvrsto tučeno slatko vrhnje. Masi možemo zbog okusa dodati ruma ili trešnjevače.

3 žumanjka,
3 žlice šećera,
3 žličice kave u prahu,
3 žlice mlijeka

S vanilijom: žumanjak miješamo sa šećerom i vanilijinim šećerom dok se ne zapjeni pa mu rahlo pridodamo čvrsto tučeno slatko vrhnje. Masi možemo primiješati zašećereno voće natopljeno alkoholom i čašicom ruma.

3 žumanjka,
2 vrećice vanilijina šećera,
2 žlice šećera

S voćem: žumanjak miješamo sa šećerom dok se ne zapjeni pa mu primiješamo pasirano ili u miješalici izmiješano voće. Dodamo rum, a zatim malo-pomalo primiješamo čvrsto tučeno slatko vrhnje.

2 žumanjka, 150 g šećera,
500 g voća, 1–2 žlice ruma

Kruške Helena

4 tušene kruške maslovke
Za čokoladni preliv:
2 žlice kakaa,
60 g šećera,
1/2 vrećice
vanilijina šećera,
1 šalica vode,
1 vrhom puna žličica
škrobnog brašna,
2 žlice slatkog vrhnja,
sladoled od vanilije,
1/8 l tučenoga slatkog vrhnja

Kruške prerežemo popola i tušimo ih. Zatim ih s oblinom prema gore položimo na pladanj i prelijemo čokoladnim prelivom. Na staklene tanjuriće stavimo sladoled od vanilije a na njeg položimo polovine kruške prelivene čokoladom i sve to ukrasimo tučenim slatkim vrhnjem. Uz te kruške možemo poslužiti topli preliv od čokolade.
Čokoladni preliv: kakao izmiješamo sa šećerom i vanilijinim šećerom, prilijemo vode i zavremo. Škrobno brašno miješamo s malo vode dok ne postane glatko pa ga polako prilijemo u zavrelu otopinu kakaa i sve zajedno ponovo dobro provremo. Preliv skinemo zatim s vatre, primiješamo mu slatko vrhnje i tom mješavinom prelijemo kruške.

Voćna salata,
maraskino,
sladoled od bresaka,
tučeno slatko vrhnje

Kup sa sladoledom od bresaka i voćnom salatom

Miješanu voćnu salatu mariniramo maraskinom pa je raspodijelimo na zdjelice. Odozgo stavimo sladoled od bresaka i ukrasimo tučenim slatkim vrhnjem.

Sladoled od vanilije,
breskve iz kompota,
tučeno slatko vrhnje, jagode

Kup s vanilijinim sladoledom i voćem

Sladoled od vanilije stavimo u porcijama u zdjelice, polovine bresaka napunimo slatkim vrhnjem i ukrasimo pošećerenim jagodama.

Ledena čokolada

Ledenu čokoladu priređujemo jednako kao i ledenu kavu, samo što umjesto kave uzimamo hladnu čokoladu.

Jaka crna kava,
sladoled od vanilije,
tučeno slatko vrhnje

Ledena kava

Skuhamo jaku crnu kavu i ostavimo je da se potpuno ohladi, najbolje u hladnjaku. U visoke čaše položimo po jednu porciju sladoleda od vanilije, prelijemo ga rashlađenom kavom i na vrh stavimo veliku grudu tučenoga slatkog vrhnja. Poslužimo sa slamčicom i žličicom za kavu.

Ledene kreme

Osnovni recept

4 žumanjka,
125 g šećera,
2 mahune vanilije,
1/4 l tučenoga slatkog vrhnja

Sladoled od vanilije: žumanjke izmiješamo sa šećerom i dodamo mlijeko i mahune vanilije, prerezane po dužini i istučene. Mješavinu tučemo pjenjačom na vatri dok masa jednom ne zaključa. Zatim je ostavimo da se potpuno ohladi. Pri tom je moramo nekoliko puta promiješati. Iz tekućine izvadimo mahune vanilije. Kad se masa ukrutila, dodamo joj čvrsto tučeno slatko vrhnje i stavimo je u posudu za zamrzavanje, u kojoj će se smrznuti. Masa se pri tom neprekidno miješa i okreće.

100 g nastrugane čokolade

Čokoladni sladoled: priređuje se jednako kao sladoled od vanilije. Miješajući kremu dodajemo joj usitnjenu čokoladu.

Kavin ekstrakt
od 60 g kave i nepune
1/4 l zavrele vode

Sladoled od kave: od samljevene kave i zavrele vode priredimo jaku kavu pa je procijedimo. Žumanjak izmiješamo sa šećerom, kavin ekstrakt dodamo mlijeku i sladoled dogotovimo kako je to navedeno u receptu za sladoled od vanilije. Kavin ekstrakt i mlijeko treba da zajedno dadu 1/2 l tekućine.

Za karamel:
75 g šećera, 1/8 l vode,
ostale sastojine kao
za sladoled od vanilije
(vidi recept) od 3/8 l mlijeka

Sladoled od karamela: karamel izrađujemo ovako: šećer suho grijemo u željeznoj tavici dok ne postane zlaćano-smeđ, prelijemo ga vodom i vodu provremo. Mora vreti dok se nije sav šećer otopio. Otopinu karamela prilijemo mlijeku i sladoled dogotovimo kako je to navedeno u receptu za sladoled od vanilije.

80 g lješnjaka

Sladoled od lješnjaka: lješnjake lako propržimo na suhom limu, otaremo ih među prstima i na kraju fino sameljemo. Nastrugane lješnjake dodamo kremi dok je miješamo a zatim sladoled dogotovimo kako je to zadano u receptu za sladoled od vanilije.

Meringi sa sladoledom

Meringi
(vidi str. 408),
bilo koji sladoled,
tučeno slatko vrhnje

Dvije polovine meringa sastavimo pomoću sladoleda i garniramo ih tučenim slatkim vrhnjem. Takve meringe možemo kupiti i gotove.

(slika u boji uz str. 272)

Omelette surprise

Za biskvit:
3 žumanjka,
3 bjelanjka,
75 g šećera,
75 g brašna,
prstovet praška za pecivo,
liker ili konjak
za natapanje:
2–3 žlice voćnog sladoleda
ili krem-sladoleda
bilo kojeg okusa
Masa za bezeje:
3–4 bjelanjka,
4–5 žlica šećera

U velikom obliku za tortu ili na limu spečemo biskvitno dno debelo 2 cm. To dno položimo na veliki ravni pladanj pa ga po ukusu obilno natopimo aromatičnim likerom (grand marnier, cointreau) ili konjakom. Zatim na nj u obliku piramide položimo bilo kakav sladoled. Sladoled prevučemo pjenastom masom za bezeje, izgladimo je, a eventualno i garniramo pomoću vrećice i sve pospemo šećerom u prahu. Omlet stavimo u pećnicu da se nekoliko minuta na gornjoj vatri gratinira dok ne zažuti. Bezeji: bjelanjak stučemo u vrlo čvrsti snijeg, pa mu malo-pomalo dodajemo šećer sve dok snijeg ne dobije sjaj. Zadana količina dovoljna je za 6–8 osoba.

Zapaljeni sladoledni omlet: U sredini biskvita oblikujemo kamin od marcipana. Omlet napunimo sladoledom, pokrijemo ga slojem pjenaste mase i gratiniramo kako je to gore navedeno. Prije nego što omlet iznesemo na stol, ulijemo zagrijani jaki rum u kamin i zapalimo ga. Možemo, uostalom, na vrh omleta staviti polovinu ljuske od jajeta, a kad je omlet pečen, ljusku napuniti rumom i zapaliti ga.

Sladoled od vanilije,
voće iz ruma,
tučeno slatko vrhnje

Sladoled od vanilije s voćem iz ruma

U široke čaše ili zdjelice stavimo porciju sladoleda od vanilije, obilno ga garniramo tučenim slatkim vrhnjem i okružimo voćem iz ruma.

4 porcije sladoleda
od vanilije,
250 g kupina,
1/8 l tučenoga slatkog vrhnja,
trešnjevača

Sladoled od vanilije s vrućim kupinama

Sladoled od vanilije raspodijelimo u obliku porcija u zdjelice pa odozgo istisnemo na njih hrpice tučenoga slatkog vrhnja. Uz to iznosimo na stol vruće zašećerene kupine i trešnjevaču.

4 porcije sladoleda od vanilije,
250 g malina,
1/8 l tučenoga slatkog vrhnja,
malinovka

Sladoled od vanilije s vrućim malinama

Sladoled od vanilije stavimo u obliku porcija u male zdjelice i na njih istisnemo hrpicu tučenoga slatkog vrhnja. Uz to iznosimo na stol zaslađene maline i rakiju od malina.

250 g zašećerenih jagoda,
rum ili maraskino,
4 porcije sladoleda
od vanilije,
1/8 l tučenoga slatkog vrhnja,
nastrugana čokolada,
vafli

Sladoledni kup s jagodama

Dno staklenih pehara ili zdjelica obložimo zašećerenim jagodama pa ih natopimo rumom ili maraskinom. Na jagode stavimo porciju sladoleda od vanilije, prevučemo ga tučenim slatkim vrhnjem, pospemo nastruganom čokoladom i garniramo vaflima. Možemo upotrijebiti svježe ili smrznute jagode.

Različite vrste sladoleda, različito voće, aromatični likeri (grand marnier), tučeno slatko vrhnje, vafli za sladoled

Sladoledni kup s voćem

Za taj kup upotrebljavamo samo osobito dobro voće. Jagodičasto voće ostaje čitavo a krupnije voće (ananas, kajsije i drugo) narežemo na komadiće. Pehare za sladoled, šampanjske čaše ili staklene zdjelice napunimo do polovine sladoledom, stavimo na njih voće, a kao najgornji sloj ponovo sladoled. Ukrasujemo ih voćem (kandiranim) i tučenim slatkim vrhnjem. Voće najprije mariniramo u likeru a sirovo voće dobro zašećerimo. Uz sladoledni kup dobro prija također i voće, izvađeno iz lonca s rumom.

500 g voća ili
½ l voćnog ekstrakta ili voćni sok,
¼ l slatkog vrhnja ili mlijeka,
sok od ½ limuna,
200 g šećera, 1 bjelanjak

Voćni sladoled

Za taj sladoled možemo upotrijebiti bilo koje voće, na primjer maline, jagode, kajsije, breskve. Voće operemo i protisnemo ga kroz sito, dodamo šećer, slatko vrhnje i snijeg od bjelanjaka, koji smo tukli zajedno s limunovim sokom Sve to stavimo u rashladnu škrinju da se smrzne pri čemu ih neprekidno miješamo i okrećemo.

Šerbeti – ledena pića

Šerbeti su ledena pića. Bilo koji voćni sladoled stavimo u čaše do tri četvrtine visine pa do vrha čaše dolijemo liker, vino ili šampanjac.
Šerbet od ananasa: sladoled od ananasa dopunimo šerijem ili maraskinom.

Šerbet od bresaka: sladoled od bresaka dopunimo šampanjcem rashlađenim u hladnjaku i grand marnierom.

Šerbet od jagoda: sladoled od jagoda dopunimo crnim vinom. Možemo dodati i štrcaj kirasoa.

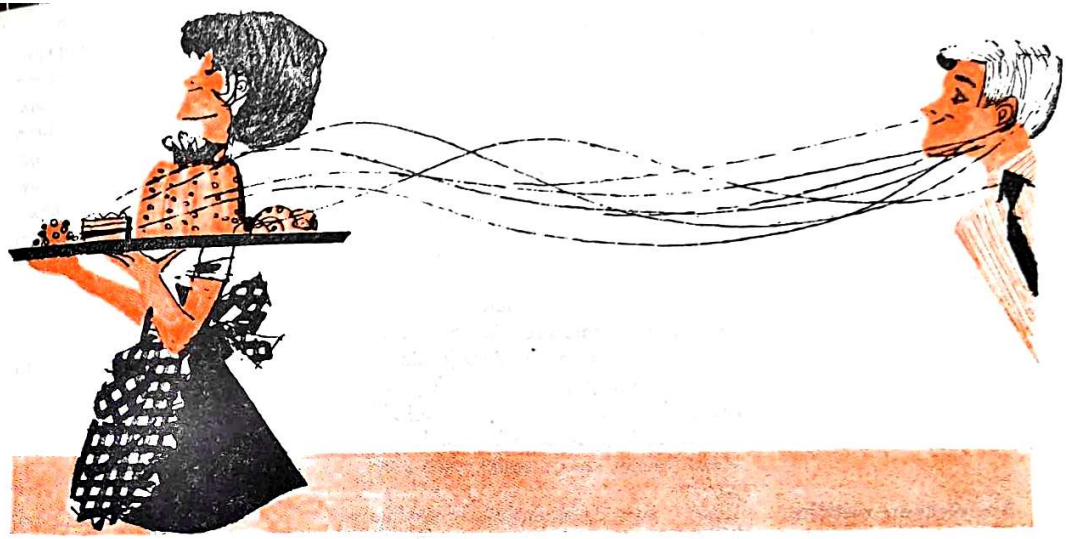
Šerbet od naranči: sladoled od limuna ili naranči dopunimo šampanjcem ili na ledu rashlađenim bijelim vinom.

Šerbet od šerija: sladoled od limuna ili bilo koji drugi voćni sladoled dopunimo šerijem.

Šerbet od trešanja: sladoled od vanilije ili sladoled od trešanja dopunimo likerom od trešanja.

(vidi str. 161)

Flambirana slatka jela



Kolači

Pečenje kolača

Volite li peći kolače? U pogledu priređivanja kolača postoje dva tipa domaćica: jedne oduševljeno peku kolače, pa od prilike do prilike okušavaju nove recepte i pred obitelj redovito nedjeljom iznose dobro uspjele kolače. Druge, naprotiv, uopće ne žele peći kolače ili ih samo vrlo rijetko peku. Razlozi za to potpuno odbijanje mogu biti različiti. Mnoga preopterećena domaćica zaista ne smaže vremena da priređivanju i pečenju kolača posveti potrebnu pažnju i potrebno vrijeme; mnoge mlade domaćice nisu od majke naučile kako treba postupati s različitim vrstama tijesta; neuspjesi u priređivanju kolača mogu također biti uzrok tome da se domaćica više uopće ne usuđuje latiti toga posla. Često možemo, uostalom, čuti i drugi jedan razlog zbog kojeg domaćica ne želi peći kolače: »Kod nas nitko ne voli kolače, uvijek ostaju nepojedeni.« Međutim, upravo taj razlog ne možemo priznati! Nije potrebno peći tako veliku količinu kolača da obitelj u toku čitavog tjedna dobiva njihove suhe ostatke. Treba priređivati različite vrste tijesta i koristiti razne recepte jer i najbolji kolač svima dosadi ako ga vječno ponavljamo. Stvarno bi bila šteta kad se kod kuće uopće ne bi pekli kolači jer upravo domaći kolači, torte i kolačići pečeni kod kuće stvaraju za stolom oko kojega se uz kavu ili čaj okupila obitelj i gosti ličnu notu i ugodnu atmosferu.
Pečenje kolača nije danas više tako teško i ne oduzima toliko vremena kao nekad. U tehničkom pogledu dobro konstruirani aparati znatno nam olakšavaju priređivanje tijesta, a pouzdani plinski i električni štednjaci jamče da će kolači biti pravilno pečeni. Sve što je potrebno za pečenje možemo nabaviti u bogatom izboru i dobroj kakvoći.

Prirađivanje tijesta u električnim miješalicama

Moderni električni kuhinjski aparati i miješalice izvanredno olakšavaju prirađivanje tijesta i domaćici uštređuju mučno miješanje koje joj oduzima mnogo vremena. Gotovo sve vrste tijesta možemo miješati kuhinjskim aparatima, izuzevši lisnato i pareno tijesto. Ovdje se nećemo opširno zadržavati opisivanjem upotrebe kuhinjskih aparata budući da su pojedini aparati vrlo različito konstruirani i sa svakim treba drukčije upravljati. Osim toga, proizvođači daju uz aparate opširne upute, pa čak i »kuharice« prema kojima domaćica može provesti prve pokuse s novim kuhinjskim aparatom. Ubrzo će toliko upoznati svoj aparat da će sve zadaće iz recepata moći bez poteškoća obaviti miješalicom. Kako, na žalost, nisu sve domaćice toliko sretne da imaju u kući električne miješalice, mi smo recepte za kolače sastavili tako kako ih treba prirediti bez kuhinjskih aparata. Ako je, dakle, u receptu označeno da neko tijesto treba miješati pola sata ili čak puni sat, onda to za električnu miješalicu često znači samo miješanje od nekoliko minuta. Vrlo su omiljene električne miješalice koje se drže u ruci. Jeftinije su od kuhinjskih aparata, lako se njima barata, imaju veliki efekt i mogu se mnogostrano upotrijebiti.

Besprijekorne sastojine

Hoće li nam kolač uspjeti, to uvelike ovisi o besprijekornim sastojinama. Brašno mora biti suho a upotrijebiti ga smijemo samo prosijano. Za kolače smijemo uzeti samo fini šećer jer se on brže i lakše otapa pa ga, dakle, ne treba tako dugo miješati kao grubi šećer. Jaja treba da su uvijek svježa. Svako jaje treba razbiti najprije u šalicu kako bi se ustanovilo da je svježe. Bjelanjak za snijeg treba pažljivo odvojiti od žumanjka. Zaostane li u njemu ma i malo žumanjka, teško ćemo ga istući. Prašak za pecivo treba da je također svjež.
U limenki koja se dade dobro zatvoriti, možemo čuvati malu zalihu vrećica s praškom za pecivo ili načete vrećice. Umjesto mlijeka možemo koristiti razmućenu stepku ili kiselo mlijeko, pa i kiselo vrhnje.
Zdjela u kojoj prirađujemo tijesto ne bi smjela biti od aluminija. Naprotih, vrlo su prikladne zdjele od kromargana, kamenine i porculana.

Oblici za pečenje

Oblike i limove za pečenje kolača treba redovito dobro namastiti. Iznimke su limovi za kolačiće od prhkog tijesta i za lisnato tijesto. Uostalom, moderne oblike s oblogom od teflona ne treba premazati masnoćom jer taj oblog sprečava da se tijesto pripeče uz stijenku oblika. Jako ukrašene oblike za pečenje, na primjer one za kuglof ili »srneći hrbat« treba osobito pažljivo premazati masnoćom. Za osjetljiva tijesta treba masnoću pustiti da se ukruti u obliku a osim toga je još posuti brašnom.

Temperatura za pečenje

Trajanje pečenja i temperatura uz koju se kolači peku ovise o efektu pećnice ali istodobno i o materijalu oblika u kojem se kolači nalaze. Kalorički efekt određenog štednjaka različit je prema modelu i fabrikatu. U štednjacima s jakim kaloričkim efektom mogu se kolači speći brže a pri tom možemo ukopčati nižu temperaturu na kojoj se tijesto peče. Moderni štednjaci na plin i struju opremljeni su regulatorima temperature. Ti se uređaji brinu za to da se jednom odmjerena temperatura održi za vrijeme čitavog pečenja. Time je pečenje, dakako, postalo mnogo jednostavnije. Većina modela štednjaka ima na unutrašnjoj strani vrata pećnice tablicu za određivanje temperature pečenja s označenim pojedinim vrstama tijesta pa se domaćica može prema njoj ravnati.

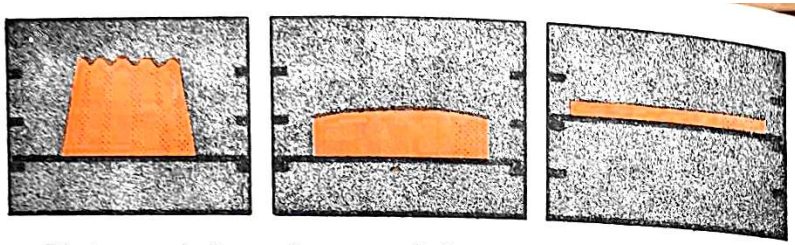
Makovnjača (recept na str. 331) →

Tablica za pećnice s regulatorom temperature

		Električni štednjak	Plinski štednjak
Dizano tijesto:			
suhi kolači u obliku	zagrijati na peći kod	180–200° C	2 ½–3 ½
vijenac, pletenice, pletenice s orasima, savijače		250° C	
sitni kolači		180–200° C	3–4
kolači u limu sa slojem voća		200° C	3–4
kolači s posipom		200–210° C	3 ½–4 ½
dizano lisnato tijesto		180–200° C	3–4
		250° C	
		220° C	4–4 ½
Pareno tijesto:			
ekleri		210–225° C	4–5
Lisnato tijesto:	zagrijati na peći kod	250° C	
		210–230° C	4–4 ½
Miješano tijesto, tijesto s praškom za pecivo:			
u visokom obliku		175–200° C	2 ½–3 ½
u plitkom obliku (dno za tortu) s gornjim slojem i bez njega		180–200° C	3–4
kolači u limu s gornjim slojem i bez njega		200–220° C	3 ½–4 ½
sitni kolači		175–195° C	3–4
Jajnomjerno tijesto:			
jajnomjerno tijesto bez masti		180–190° C	3–3 ½
jajnomjerno tijesto s masnoćom (pješčano tijesto)		190–200° C	3–4
Prhko tijesto:			
dna za torte bez gornjega sloja		200° C	3
dna za torte s gornjim slojem		200–220° C	3 ½–4 ½
kolači pečeni u limu sa slojem voća		210–225° C	3 ½–4 ½
sitni kolači		175–200° C	3–4
Biskvitno tijesto:			
u oblicima (torte, dna za torte)		175–200° C	3–4
rolade		200–220° C	3 ½–4 ½
sitni kolači		175–200° C	3–4
Jajčano tijesto:			
za sitne kolače (aniševi kolačići)		130–150° C	1–2
Medno tijesto:			
za kolačiće		180° C	3–3 ½
Bjelanjkovo tijesto:			
makroni		130–150° C	1–2
poljupci		100–110° C	1–1 ½

Podaci o visini temperature na kojoj se peku različite vrste tijesta obuhvaćaju općenito samo približne vrijednosti po kojima se moramo ravnati, ali ćemo ih prema vlastitim iskustvima i prilikama morati izmijeniti. To isto vrijedi i za podatke o visini temperature i trajanju pečenja.

← Voćni kolači od dizanog tijesta s posipom (str. 338); švapski kolač s jabukama (str. 364); voćna torta sa sočnim prelivom (str. 366)



Tijesto se redovito stavlja u unaprijed zagrijanu pećnicu, visoki kolači na najnižu rešetku a plitki kolači i sitno pecivo na srednju.

Što treba upamtiti

- Za miješanje tijesta koristimo meku masnoću: maslac moramo pravodobno izvaditi iz hladnjaka.
- Snijeg od bjelanjaka dodajemo tijestu rahlo i oprezno; te dvije mase ne smijemo čvrsto izmiješati.
- Prašak za pecivo prosijemo zajedno s trećom trećinom brašna i sve zajedno dodamo tijestu.
- Potrebna količina tekućine je različita pa se ravnamo prema sposobnosti bubrenja brašna i prema veličini korištenih jaja.
- Umjesto maslaca možemo uzeti margarin ili ulje.
- Lješnjake zagrijemo na suhom limu pa s njih prstima ogulimo tanku kožicu.
- Badem na suho otaremo krpom ili ga prelijemo zavrelom vodom i ogulimo mu kožicu.
- Želimo li sasjeckati oguljeni badem, posut ćemo daščicu s malo šećera pa nam badem neće toliko odskakivati od nje.
- Grožđice i korintske grožđice treba uvijek dobro oprati, ostaviti ih da se ocijede i obrisati suhom krpom. Stavljamo li ih u mekano tijesto, moramo ih prije toga uvaljati u brašno da ne potonu na dno tijesta.
- Oblike za kolače napunimo samo do tri četvrtine visine budući da se tijesto pri pečenju digne.
- Za vrijeme prve polovine pečenja pećnicu ne otvaramo. Vlažni kolači (voćni kolači, kolači sa sirom) trebaju jaču vatru od suhih.
- Teške kolače (engleske kolače, pješčane kolače, teške torte) pečemo prvih pola sata bez gornje vatre.
- Šiljatim drvcem okušavamo je li kolač pečen. Zabodemo ga u sredinu kolača; ako se tijesto ne zalijepi na drvce, kolač je pečen. I onda ako se kolač odvaja od ruba oblika, vrijeme je da ga izvadimo iz pećnice.
- Pečene kolače ostavimo nekoliko minuta u obliku da se s njih ispari vlaga. Zatim ih istresemo na rešetku. Ne smijemo ih ostaviti da se ohlade u obliku jer će inače dobiti okus po limu.
- Kolače koje ne možemo istresti iz oblika postavimo na kratko vrijeme na višestruko savijenu vlažnu krpu.
- Šećer u prahu prosijemo na još topli kolač.
- Žumanjak premažemo na kolače prije nego što ih stavimo peći, a šećernu glazuru, čokoladnu glazuru i druge glazure nakon pečenja. Glazirani kolači ne osuše se tako brzo kao neglazirani.

Gotovo nijedna druga vrsta tijesta ne može se tako mnogostrano upotrijebiti kao upravo dizano tijesto. Ono ne traži posebne dodatke, a uspijeva i bez jaja. Količina masnoće ili šećera u njemu može se bez opasnosti smanjiti ili povećati.

Osnovne sastojine za dizano tijesto jesu:

- Brašno, tekućina, kvasac, sol.
- Količina potrebne tekućine ovisi o kakvoći (sposobnosti bubrenja) brašna i o tome kakvo tijesto želimo prirediti (osrednje čvrsto tijesto za kolače u obliku, čvrsto tijesto za oblikovane kolače).
- Kvasac služi kao sredstvo za rahljenje. Svojim brzim razmnožavanjem i izmjenom tvari izazivlju gljivice kvasca u tijestu vrenje uslijed kojega tijesto postane rahlo. Stoga moramo, priređujući dizano tijesto, stvoriti povoljne životne uvjete za gljivice kvasca, naime toplinu, vlagu, hranu i zrak. Kvasac mora biti svjež. To ćemo prepoznati po svježem mirisu, žućkasto-sivoj boji kvasca i njegovom vlažnom sastavu. Na 500 g brašna računamo prosječno sa 20 g kvasca, za lagana tijesta nešto manje, za teška tijesta malo više.
- Sol spada u svako dizano tijesto, pa i u teško. Ono daje pečenom tijestu bolji okus.
- Sastojine za podizanje kakvoće tijesta: masnoća, jaja, šećer. Masnoća čini tijesto prhkim i tečnim a osim toga ono ostaje dulje vremena svježe. Jaja povećavaju hranjivu vrijednost kolača i daju mu lijepu boju, ali istodobno čine tijesto suhim. Za vrlo fino dizano tijesto upotrebljavamo samo žumanjak.
- Sastojine dodavane zbog okusa: sultanke, orasi i lješnjaci, limunova i narančina kora, citronat, oranžat, rum, arak, vanilija.

Pripremanje dizanog tijesta

Sve sastojine upotrebljavamo mlake kako bismo gljivicama kvasca pružili povoljne životne uvjete. Zbog toga tijesto puštamo da se diže u toploj prostoriji. Digne li se prebrzo, dobit će krupne šupljine i ostati suho; polagano dizanje (u hladnoj prostoriji) daje tijestu fine pore ali zahtijeva više vremena. Polagano dizanje u hladnoj prostoriji povoljno je za masna tijesta. Vrućina ubija gljivice kvasca pa zato nikada ne smijemo upotrebljavati vruće mlijeko. Dobro dizano tijesto treba se tri puta dignuti:

1. kao predtijesto,
2. nakon tučenja,
3. nakon oblikovanja.

1. U sredini hrpice brašna umiješimo predtijesto od razmrvljenog kvasca, malo šećera, brašna i mlake tekućine (mlijeka). Pustimo ga da se digne na dvostruku prvobitnu veličinu.

2. Pošto se predtijesto digio, dodamo ostale sastojine i tijesto sve dotle tučemo dok ne postane glatko i nježno te dok se ne odvoji od dna posude. Posudu pokrijemo i tijesto stavimo na toplo mjesto da se ponovo digne.

3. Pošto se tijesto ponovo diglo, još jednom ga izlupamo i izgnječimo pa od njega oblikujemo kolač kojeg želimo prirediti. Oblikovane kolače pokrijemo i još ih kratko vrijeme ostavimo da se dignu.
Prije nego što dizano tijesto stavimo da se peče, možemo ga premazati rastopljenim maslacom. Tijesto će uslijed toga postati prhko. Premažemo li ga na kraju razmućenim žumanjkom (sitno pecivo, pletenice) tijesto će dobiti lijepu boju i sjajnu koru.

Temperatura pečenja

Dizano tijesto redovito pečemo na osrednjoj temperaturi (180–200° C). Dobro dignuto tijesto stavljamo u zagrijanu pećnicu a tijesto koje se slabo diglo ili se uopće nije diglo, stavljamo u hladnu pećnicu. Oblikovano pecivo (pletenice, sitno pecivo) uvijek stavljamo u zagrijanu pećnicu. S početka ga pečemo na jačoj vatri (210–250° C), da bi mu se sačuvao oblik. Zatim pečenje dovršimo na srednjoj vatri (180–200° C). Lisnato dizano tijesto traži jaču temperaturu pečenja, otprilike 220° C (vidi također tablicu na str. 321).

Što treba upamtiti

- Dizano tijesto treba vrlo temeljito izlupati sve dok se ne odvoji od dna posude. Tijesto mora biti nježno i sjajno.
- Dizano tijesto za oblikovano pecivo umijesimo malo čvršće.
- Dok se tijesto diže, treba da je pokriveno. Moramo ga čuvati od propuha.
- Limove i oblike u kojima pečemo dizano tijesto treba unaprijed dobro premazati masnoćom.
- Dok dizano tijesto pečemo, ne smijemo u toku prvih 15–30 minuta otvarati pećnicu.
- Dizano tijesto koje se nakon pečenja ohladilo, zdravije je od vrućeg dizanog tijesta.

Dizano tijesto

Osnovni recept

Jednostavno dizano tijesto: u hrpicu prosijanog brašna utisnemo udubinu i u nju stavimo razmrvljen kvasac. Od toga kvasca i malo brašna kojemu smo dodali vrlo malo mlakog mlijeka te žličicu šećera, umijesimo gusto predtijesto. Stavimo ga na toplo mjesto, pokrijemo i pustimo da se pola sata diže. Zatim hrpicu brašna pospemo šećerom, solju i dodacima odabranim zbog okusa. Preostalo mlijeko zagrijemo s maslacom i izlijemo ga u brašno. Mlijeko treba biti mlako. Tijesto zamijesimo i čvrsto ga tučemo dok na njemu ne počnu iskakati mjehuri i dok se ne odvoji od stijenke posude. Stavimo ga na toplo mjesto, pokrijemo i pustimo da se otprilike 1½ sat diže sve dok nije udvostručilo volumen. Zatim ga za daljnju obradu stavimo na dasku i podamo mu oblik kakav želimo. Pokriveno krpom mora se tijesto na toplom mjestu po treći put dići prije nego što ga stavimo u zagrijanu pećnicu da se u njoj ispeče.

Za jednostavno dizano tijesto:
500 g brašna,
20 g kvasca,
50 g šećera,
prstovet soli,
otprilike ¼ l mlijeka,
50 g masnoće
Dodaci zbog okusa:
limunova kora,
vanilijin šećer,
sultanke, rum

Fino dizano tijesto: od navedenih sastojina umijesimo nježno dizano tijesto kako je to gore navedeno. To fino dizano tijesto možemo koristiti za priređivanje svakovrsnih kolača od dizanog tijesta, na primjer valjušaka, kuglofa, pletenica, kolača s posipom, voćnih kolača i kolača sa sirom. Ono je pogotovu prikladno za kolačiće od dizanog tijesta i suhe kolače od njega; prikladnije je od jednostavnog dizanog tijesta jer je tečnije. Dodatke zbog okusa koristimo po želji.

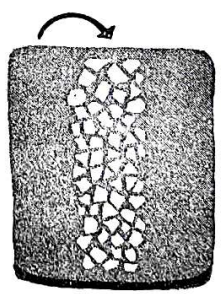
Za fino dizano tijesto:
500 g brašna,
30 g kvasca,
75–100 g šećera,
prstovet soli,
nepune ¼ l mlijeka
ili vrhnja,
125 g maslaca,
1 čitavo jaje,
1–2 žumanjka
Sastojine zbog okusa kako je to navedeno kod jednostavnog dizanog tijesta

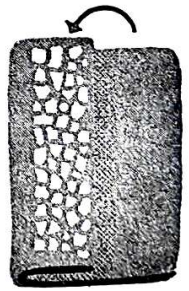
Dizano lisnato tijesto

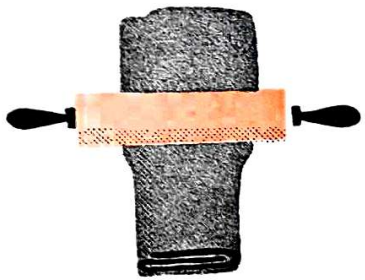
Osnovni recept

Od zadanih sastojina izradimo nježno dizano tijesto kako je to navedeno u osnovnom receptu gore. Tijesto razvaljamo na dasci posutoj brašnom 1 cm debelo i srednju trećinu površine tijesta pokrijemo tankim hladnim pahuljicama maslaca. Drugu trećinu tijesta preklopimo preko srednje trećine pa i nju pokrijemo pahuljicama maslaca, a zatim na to preklopimo posljednju trećinu tijesta. Tijesto lako spljoštimo pa ga razvaljamo prema otvorenim stranama (više ga ne smijemo tući), i ponovo ga triput preklopimo. Zatim ga ostavimo da pola sata miruje pa ga još

Za dizano tijesto:
500 g brašna,
30 g kvasca,
75–100 g šećera,
prstovet soli,
⅛–¼ l mlakog mlijeka,
100 g maslaca,
2 žumanjka,
150–200 g maslaca za ovijanje







jednom razvaljamo, ponovo triput preklopimo i ostavimo da se diže. (Ako se tijesto prigodom valjanja omekšalo, treba ga pustiti da se diže na mjestu koje nije previše toplo. Za daljnju preradu razvaljamo tijesto na dasci posutoj brašnom i od njeg oblikujemo pecivo po želji. Prije nego što ga počnemo peći, moramo ga još jednom ostaviti da se digne. To tijesto koristimo za kolačiće, lješnjakov vijenac, pletenice i drugo.

Osnovni recept

500 g brašna,
prstovet soli,
30 g kvasca,
1/8–1/4 l mlijeka,
125 g maslaca,
125 g šećera,
2–4 žumanjka,
1 čitavo jaje
Dodaci zbog okusa:
limunova kora,
vanilija, rum, sultanke

Miješano dizano tijesto

Izradimo predtijesto: u lončiću izmiješamo kvasac sa žličicom šećera i žlicom mlakog mlijeka da masa ostane tekuća, dodamo malo brašna i ostavimo na toplom mjestu. Od maslaca, šećera i jaja izmiješamo pjenastu masu, dodamo prosijano brašno, dignuto predtijesto i sve ostale sastojine pa masu dobro obradimo. Stavimo je u pripremljen oblik, pokrijemo i pustimo da se digne. To tijesto koristimo za kuglof, vijenac od dizanog tijesta ili za lješnjakov vijenac.

Bademov vijenac: izradimo vijenac kako je to gore navedeno samo što kao nadjev koristimo samljevene bademe.

1 kg brašna, 100 g kvasca,
1/4 l mlakog mlijeka, sol,
400–500 g maslaca,
150–200 g šećera,
nastrugana limunova kora
75 g citronata, 75 g oranžata,
250 g badema,
(4 gorka badema),
500 g grožđica,
125 g korintskih grožđica,
1 čašica ruma

Drezdenska savijača

(2 savijače)

Tu zasitnu savijaču priređujemo jednako kao što je to zadano u receptu za novogodišnju savijaču. Najbolje je da sve sastojine već dan unaprijed pripremimo u toploj kuhinji kako bi se teško tijesto moglo dobro dići. Tijesto treba da je čvrsto da se savijača ne raziđe i da zadrži lijep oblik. Prije nego što je stavimo da se peče, treba da se oblikovana savijača nekoliko sati diže na hladnom mjestu.

Sastojine jednake kao za loptice od parenog tijesta

Dukatno saće

Valjuške priredimo jednako kao i valjuške od parenog tijesta. U tavi za prženje zagrijemo masnoću, mlijeko i šećer pa na njih preručimo dignute valjuške i odmah ih stavimo u vruću pećnicu. Pečemo ih 30 minuta na temperaturi od 180–190° C. Dukatno saće treba da je odozgo smeđe a odozdo bijelo. Uz njeg iznosimo na stol preliv od vanilije ili kompot.

500 g brašna,
20 g pjenice,
nepune 1/4 l mlijeka, sol,
30 g šećera,
50 g maslaca

Dvopek

Od zadanih sastojina izradimo čvrsto dizano tijesto i pustimo ga da se digne. Od njega oblikujemo dvije duguljaste tanke savijače pa ih pustimo da se ponovo dignu. Pečemo ih na temperaturi od 190° C dok ne postanu svijetlosmeđe. Nakon 1–2 dana narežemo ih na ploške debele 1 cm pa ih na nenamaštenom limu polako pečemo na temperaturi od 100° C. Pri tom ih treba češće okretati. Pečene ploškice možemo uvaljati u vanilirani šećer.

Dotjerani način: dizanom tijestu dodamo aniš ili sitno sasjeckan citronat i oranžat, odnosno sasjeckan badem.

Džepići od dizanog tijesta

Osnovni recept za dizano tijesto
(vidi str. 325),
50 g rastopljenog maslaca,
500–750 g jabuka,
80 g sultanki,
4 žlice šećera,
1 žlica cimeta
Za pečenje:
60–80 g maslaca

Izradimo dizano tijesto i razvaljamo ga u tanke ploške velike poput tanjura pa ih premažemo rastopljenim maslacom. Pospemo ih sitno narezanim jabukama i sastojinama dodanim zbog okusa, tijesto uvinemo pa ga po širini stavimo u dobro namaštenu tavu, pokrijemo ga i ostavimo da se digne, a zatim ga premažemo rastopljenim maslacom. Pečemo ga 30 minuta u vrućoj pećnici na temperaturi od 190–200° C. Kad su kolači pečeni, istresemo ih iz oblika i pospemo šećerom u prahu. Džepiće od dizanog tijesta možemo poslužiti tople s prelivom od vanilije, ali i hladni vrlo dobro prijaju.

Franački kolač od čvaraka

Dizano tijesto
(vidi str. 325),
od 375 g brašna
i bez šećera,
500 g kuhanog krumpira,
1 tanjur svinjskih čvaraka

Izradimo dizano tijesto bez šećera, dodamo mu kuhani krumpir protisnut kroz gnječilicu i zagrijane čvarke pa sve to dobro prognječimo. Masu tanko razvaljamo na namaštenom limu i ostavimo da se digne. Pečemo je na umjerenoj vatri. Kolač najbolje prija svjež.

Franački kolač od luka

Dizano tijesto (vidi str. 325)
od 375 g brašna
i bez šećera
Premaz:
1 kg luka,
sol,
3–4 žlice svinjske masti,
nekoliko žlica čvaraka

Izradimo dizano tijesto bez šećera i ostavimo ga da se digne. Luk ogulimo, narežemo ga na ploške pa ga pirjamo na vrućoj masti sa solju i čvarcima dok ne omekša a zatim ga ostavimo da se ohladi. Dizano tijesto tanko razvaljamo na namašten lim, na njeg ravnomjerno raspodijelimo pirjani luk i tijesto ostavimo da se digne. Pečemo ga na temperaturi od 200° C dok ne zažuti. Kolač s lukom najbolje prija dok je svjež.

Hrenovke u ogrtaču

Osnovni recept za fino
dizano tijesto
(vidi str. 325),
hrenovke,
1 žumanjak za premazivanje

Izradimo prhko dizano tijesto i ostavimo ga da se ohladi. Tanko ga razvaljamo, kotačićem izrežemo kvadrate i svaku četvorinu ovijemo oko jedne hrenovke pa tijesto na obje strane stisnemo. Premažemo ih razmućenim jajetom i pečemo na temperaturi od 200° C dok ne zažute. Najbolje prijaju dok su potpuno svježe.

Keksi od dizanog tijesta sa čvarcima

250 g svinjskih čvaraka, sol
280 g brašna,
2 žumanjka,
1 žlica ruma,
malo mlijeka,
20 g kvasca,
1 žumanjak za premazivanje,
sol i kumin za posipavanje

Čvarke protisnemo kroz aparat za mljevenje mesa pa od njih s ostalim sastojinama i kvascem rastopljenim u mlakom mlijeku izradimo elastično tijesto. Razvaljamo ga, preklopimo i stavimo na hladno mjesto. Cio taj postupak triput ponovimo i tijesto još jednom ostavimo da miruje na hladnom mjestu. Zatim ga razvaljamo 1/2 cm debelo, izrežemo iz njeg kolačiće, premažemo ih razmućenim žumanjkom, pospemo solju i kuminom pa ih pečemo dok ne zažute. Najbolje prijaju dok su svježi.

Inačica sa šećerom: u gore navedeno tijesto primiješamo 60 g šećera, na vrhu noža cimeta ili limunove kore. S tijestom postupamo jednako kako je to navedeno i u prvom dijelu recepta. Nakon posljednjeg mirovanja tijesto razvaljamo, izrežemo okrugle pločice i u sredini polovine pločica probušimo rupicu. Pečemo ih dok ne zažute, a zatim ih pomoću marmelade od ribiza sastavimo u parove.

Sastojine kao za kolač od dizanog tijesta s voćem (vidi recept), ½ recepta za premaz od kravljeg sira kao kod kolača s kravljim sirom (str. 329)

Kolač od dizanog tijesta s jabukama i kravljim sirom

Od dizanog tijesta izradimo kolač s jabukama kako je to zadano u receptu za kolač od dizanog tijesta s voćem (vidi recept). Kao gornji sloj nanesemo premaz od kravljeg sira i kolač pečemo jednako kako je to zadano u receptu za kolač od sira na str. 329.

Sastojine kao za kolač od dizanog tijesta s voćem (vidi recept)
Za preliv od slatkog vrhnja:
3 žumanjka,
3 bjelanjka, 80 g šećera,
⅛ l kiselog vrhnja, 1 žlica ruma

Kolač od dizanog tijesta s jabukama preliven vrhnjem

Od dizanog tijesta izradimo kolač s jabukama kako je to zadano u receptu za kolač od dizanog tijesta s voćem. 20 minuta prije nego što je kolač pečen premažemo ga prelivom od kiselog vrhnja i pečemo do kraja. Preliv od kiselog vrhnja: žumanjak miješamo sa šećerom dok se ne zapjeni, dodamo kiselo vrhnje i rum, a naposljetku čvrsto tučen snijeg od bjelanjaka.

Osnovni recept za dizano tijesto (vidi str. 325) od 375 g brašna
Za gornji sloj:
½–2 kg voća, (jabuke, šljive, rabarbara), šećer i cimet za posipavanje, limunova kora, pahuljice maslaca, sasjeckan badem, sultanke ili korintske grožđice

Kolač od dizanog tijesta s voćem

Izradimo dizano tijesto pa ga tanko razvaljamo na namaštenom limu. Na njeg stavimo pripremljeno voće (jabuke ogulimo, izrežemo iz njih jezgru i narežemo ih na ploške; iz šljiva izvadimo koštice i urežemo ih). Kolač ostavimo da se digne. Možemo na njeg raspodijeliti i nastruganu limunovu koru, korintske grožđice i sasjeckan badem pa ga s vrha posuti pahuljicama maslaca. Kolač pečemo 20–30 minuta na temperaturi od 200° C. Čim je pečen, smjesta ga položimo na rešetku pa ga pospemo šećerom i cimetom. Koristimo li veoma sočno voće, moramo donji sloj kolača posuti mrvicama prije nego što na njeg stavimo gornji sloj.

Sastojine kao za kolač od sira (vidi str. 329), 500–750 g jabuka

Kolač od sira s jabukama

Dizano tijesto tanko razvaljamo i položimo na namašten lim pa ga izbodemo vilicom. Na njeg ravnomjerno raspodijelimo zaslađene jabuke narezane na rezance, pa odozgo nanesemo premaz od sira i kolač dogotovimo jednako kao što je to navedeno u receptu za kolač od sira.

Sastojine kao za kolač od sira (vidi str. 329), 750 g šljiva

Kolač od sira sa šljivama

Dizano tijesto tanko razvaljamo i položimo ga na namašten lim pa ga izbodemo vilicom. Premaz od sira nanesemo odozgo u ravnomjernom sloju a na vrh položimo otvorene šljive kojima smo izvadili koštice. Kolač dogotovimo i pečemo prema receptu za kolač sa sirom.

Osnovni recept za dizano tijesto (vidi str. 325)
Za posip:
150 g maslaca,
150 g šećera,
200 g brašna,
na vrhu noža cimeta

Kolač s posipom

Izradimo dizano tijesto i pustimo ga da se digne. Na namaštenom limu razvaljamo ga prst debelo i premažemo mlijekom pa na njem ravnomjerno rasporedimo posip i kolač pustimo da se ponovo digne. Pečemo ga 30 minuta na temperaturi od otprilike 180° C, a kad je pečen, pospemo ga šećerom u prahu. Posip: na dasci izgnječimo hladni maslac sa šećerom, dodamo brašno i cimet pa dobivenu masu razmrvimo.

Sastojine kao za kolač s posipom (vidi str. 328), 750 g jabuka, šećera po ukusu

Kolač s posipom i jabukama

Izradimo dizano tijesto. Dvije trećine tijesta razvaljamo i položimo na namašten lim. Na to ravnomjerno raspodijelimo sitno narezane jabuke. Preostalo tijesto tanko razvaljamo i položimo ga odozgo na jabuke. Kolač premažemo mlijekom i gusto pospemo posipom pa ga ostavimo da se digne. Pečemo ga 30 minuta na temperaturi od 180° C a kad je gotov, pospemo ga šećerom u prahu.

Osnovni recept za kolač od dizanog tijesta (vidi str. 325) od 375 g brašna
Za gornji sloj:
1 kg kravljeg sira,
50 g maslaca, 200 g šećera,
2–4 žumanjka, 2–4 bjelanjka,
1 vrećica vanilijina šećera,
⅛ l mlijeka ili slatkog vrhnja,
prstovet soli, 50 g sultanki,
50 g korintskih grožđica
Za premaz:
1 žumanjak, slatko vrhnje, na vrhu noža cimeta, šećer

Kolač s kravljim sirom

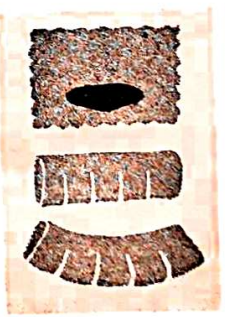
Dizano tijesto tanko razvaljamo i stavimo ga na namašten lim, izbodemo ga vilicom i ravnomjerno premažemo premazom od kravljeg sira. Žumanjke izmiješamo sa slatkim vrhnjem, šećerom i cimetom pa tu masu nakapljemo na kolač. Pečemo ga 45 minuta na temperaturi od 180 do 200° C. Čim je pečen, stavimo ga na rešetku a možemo ga posuti i šećerom u prahu. Premaz od kravljeg sira: maslac, šećer i žumanjke miješamo dok se ne zapjene, dodamo im pasirani kravlji sir i sve ostale sastojine, a naposljetku rahlo primiješamo snijeg od bjelanjaka. Da joj dotjeramo okus, možemo masi dodati vanilijin šećer ili nastruganu limunovu koru.

Dizano lisnato tijesto (vidi str. 325) ili fino dizano tijesto (vidi str. 325)
1. nadjev:
150 g nastruganih lješnjaka, 75 g šećera, 6 žlica slatkog vrhnja
2. nadjev:
50 g badema, 50 g sultanki, 30 g šećera, na vrhu noža cimeta, 20 g sitno sasjeckanog citronata, 2 žlice slatkog vrhnja

Kolačići od dizanog tijesta

Izradimo dizano lisnato tijesto prema osnovnom receptu na str. 325 ili receptu za fino dizano tijesto na str. 325. Tijesto ostavimo da se digne a zatim ga upotrijebimo kako slijedi:

Pijetlove krijeste ili džepići s jabukama: tijesto razvaljamo ½ cm debelo pa iz njega kotačićem izrežemo kvadrate velike 12 cm i premažemo ih maslacom. U sredinu stavimo žlicom nadjev 3, 5 ili 6, kvadrate preklopimo i rubove im stisnemo. Pijetlove krijeste urežemo na otvorenoj strani četiri puta po 1 cm duboko, svinemo ih u polukrug i položimo na namašten lim pa ih ostavimo da se dignu. Pečemo ih na temperaturi od 200° C dok ne postanu zlatnosmeđi. Preklopljene džepiće s jabukama ne urezujemo. Za džepiće s jabukama možemo izrezati također i okrugle ploške pa ih, pošto smo na njih stavili nadjev, preklopimo tako da dobiju oblik polumjeseca.



3. nadjev:
250 g marmelade

4. nadjev:
75 g šećera,
pomiješanog sa žlicom cimeta,
po volji
100 g grožđica

5. nadjev:
250 g fino narezanih jabuka,
2 žlice šećera,
na vrhu noža cimeta

6. nadjev:
200 g kravljeg sira,
1 jaje,
vanilijin šećer,
3–4 žlice šećera,
20 g rastopljenog maslaca

Punjeni pužići: tijesto razvaljamo pola prsta debelo u pravokutnik pa ga premažemo rastopljenim maslacom. Pospemo ga nadjevom 1, 2 ili 4 i tijesto uvinemo po duljini. Narežemo ga na ploške debele poput prsta, popravimo im oblik i položimo ih na namašten lim pa ih ostavimo da se dignu. Pečemo ih na temperaturi 200° C dok ne postanu zlaćanosmeđe. Prije nego što ih stavimo da se peku možemo ih premazati razmućenim žumanjkom ili rastopljenim maslacom, odnosno možemo ih, pošto je tijesto pečeno, još tople premazati punč-glazurom ili ih posuti šećerom u prahu.

Punjeni roščići: tijesto razvaljamo ½ cm debelo pa kotačićem izrežemo iz njega kvadrate velike 25 cm. Svaki kvadrat prerežemo na dva trokuta pa ih premažemo rastopljenim maslacom. U sredini trokuta stavimo žličicu nadjeva (nadjev 1, 2, 3 ili 4) pa trokut uvijemo na šire strane, svinemo ga u obliku polumjeseca, položimo na namašten lim i ostavimo da se ondje digne. Dignuti kolačić premažemo rastopljenim maslacom. Pečemo ga na temperaturi od 200° C dok ne dobije svijetlosmeđu boju. Vruće roščiće premažemo tankim slojem marmelade od kajsija, a zatim prevučemo punč-glazurom ili ih, prije nego što ih stavimo da se peku, premažemo razmućenim žumanjkom.

Vjetrenjače: dizano tijesto tanko razvaljamo pa iz njeg izrežemo kvadrate velike 10 cm. Iz uglova ih prema sredini urežemo ali ne do kraja. U sredinu stavimo hrpicu marmelade, uglove svinemo do sredine i tamo ih stisnemo. Kolačiće premažemo žumanjkom i pečemo ih.

Osnovni recept
za dizano tijesto
(vidi str. 325)
Eventualno:
100 g sultanki

Kuglof

Izradimo dizano tijesto. Možemo mu dodati oprane sultanke. Tijesto stavimo u namašten oblik, pokrijemo ga i ostavimo da se digne pa ga otprilike jedan sat pečemo na temperaturi od 180–190° C. Čim je tijesto pečeno, premažemo ga rastopljenim maslacom i pospemo šećerom u prahu. Za kuglof kojeg ćemo ponuditi u svečanim prilikama, koristit ćemo sastojine zadane u receptu za fino dizano tijesto; to ćemo tijesto prirediti sa slatkim vrhnjem.

Dizano tijesto
(vidi str. 325)
bez šećera
Za nadjev:
250 g samljevenoga
suhog mesa,
1–2 pirjane glavice luka,
1 žlica peršuna, papar,
žumanjak za premazivanje

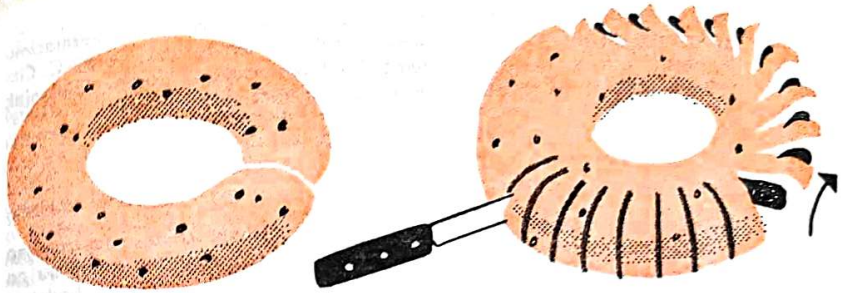
Kurlandijski kolači sa slaninom

Izradimo dizano tijesto bez šećera i ostavimo ga da se digne. Tijesto razvaljamo ½ cm debelo i iz njeg izrežemo pločice s promjerom od 10–12 cm. Rubove pločica premažemo bjelanjkom a u sredinu im stavimo hrpice nadjeva. Pločice preklopimo da dobiju oblik polumjeseca, rubove im stisnemo, pa ih pokrivene ostavimo da se dižu. Premažemo ih razmućenim žumanjkom pa ih otprilike 20 minuta pečemo dok ne postanu zlaćanosmeđi. Nadjev: sve sastojine dobro izmiješamo. Ti kolači najbolje prijaju topli uz vino ili pivu.

Sastojine kao kod puknute
lješnjakove pletenice
(vidi str. 334)

Lješnjakov vijenac

Izradimo fino dizano tijesto od 375 g brašna i dogotovimo nadjev kakav je propisan u receptu za lješnjakovu pletenicu. Tijesto tanko razvaljamo i premažemo ga maslacom i nadjevom (nadjevu možemo primiješati sultanke). Zatim ga uvijemo po duljini pa ga svinemo u prsten. Sa strane ga urežemo tako da između dva ureza ostane po palac širine tijesta,



ali ga ne urežemo potpuno do sredine vijenca. Vijenac malo razvučemo tako da se urezi razmaknu u obliku ribljih ljuski pa kolač pokrijemo i pustimo da se digne. Peče se 40–50 minuta na temperaturi od 180 do 200° C. Kad je pečen, premažemo ga šećernom glazurom ili ga pospemo šećerom u prahu.

Makovnjača

(slika u boji uz str. 320)

Fino dizano tijesto
(vidi str. 325)
Nadjev od maka:
125 g šećera ili meda,
¼ l mlijeka,
250 g maka,
nastrugana limunova kora,
100 g sultanki,
1 žlica ruma,
50 g grubo sasjeckanih
lješnjaka

Izradimo fino dizano tijesto pa ga razvaljamo ½ cm debelo u pravokutnik. Zatim na nj ravnomjerno rasporedimo nadjev od maka i tijesto uvinemo po duljini Stavimo ga u četvrtast oblik premazan maslacom, pokrijemo i pustimo da se digne. Prije nego što tijesto stavimo da se peče, premažemo ga razmućenim žumanjkom. Savijaču po duljini urežemo otprilike 1 cm duboko i pečemo je 40–50 minuta na temperaturi od otprilike 180° C. Kad je kolač pečen, najprije ga neko vrijeme ostavimo u obliku da izgubi paru a zatim istresemo na rešetku da se ohladi. Prirađivanje nadjeva od maka: mak sameljemo u specijalnom mlinu. Mlijeko zavremo sa šećerom ili medom, dodamo brašno i limunovu koru i sve to kuhamo dok se ne pretvori u gustu kašu a zatim pustimo da se ohladi. Okus mu dotjeramo pomoću ruma, sultanki i grubo sasjeckanih lješnjaka.

Osnovni recept za miješano
dizano tijesto
(vidi str. 326)
100 g korintskih grožđica
i sultanki,
50 g oguljenoga
sasjeckanog badema

Miješani kuglof

Izradimo miješano dizano tijesto. Oprane korintske grožđice i sultanke uvaljamo u brašno i dodamo ih tijestu. Tijesto stavimo u pripremljeni oblik i ostavimo ga da se digne. Pečemo ga 45–60 minuta na temperaturi od 180–190° C. Kad je pečeno, istresemo ga iz oblika i pospemo šećerom u prahu. Za dotjerivanje okusa: dobro namašten oblik obložimo čitavim oguljenim bademima a zatim u njeg stavimo tijesto i pustimo ga da se digne. Kad je kolač pečen, premažemo ga rastopljenim maslacom. Najbolje prija svjež.

Osnovni recept za miješano
dizano tijesto
(vidi str. 326)
Za nadjev:
3–4 bjelanjka,
150 g samljevenih lješnjaka,

Miješani lješnjakov vijenac

Izradimo dizano miješano tijesto pa ga prst debelo razvaljamo u pravokutnik. Tijesto premažemo lješnjakovim nadjevom i uvinemo. Uvinuto tijesto stavimo u obliku vijenca na namašten lim (ili koristimo prstenast oblik) pa vijenac pustimo da se digne. Prije nego što ga stavimo da se

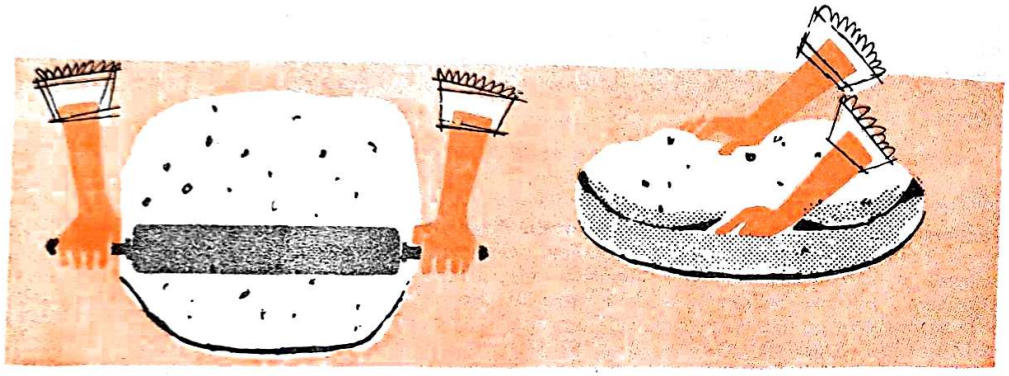
100 g šećera,
1 vrećica vanilijina šećera,
2 žlice mrvica od kolača

peče, premažemo ga razmućenim žumanjkom i pospemo lješnjacima narezanim na listiće. Peče se 50–60 minuta na temperaturi od 80° C. Čim je pečen, odmah ga premazujemo hladnom vodom. Nadjev: bjelanjak tučemo u čvrsti snijeg pa mu dodamo sve zadane sastojine.

Novogodišnja savijača

(dvije savijače)

Savijača od badema: sastojine i način pripremanja kako je to izneseno u receptu za savijaču s grožđicama. Grožđice i sultanke smanjimo na 150 grama po vrsti ali zato smijemo upotrijebiti 250 g oljuštenog badema.



1 kg brašna,
80 g kvasca,
¼ l mlijeka,
malo soli,
200–300 g maslaca,
150–200 g šećera,
250 g grožđica,
250 g sultanki,
3 žlice ruma,
75 g citronata,
50 g oranžata,
125 g badema,
4 gorka badema,
limunova kora

Savijača s grožđicama: umijesimo predtijesto kao obično i pustimo ga da se digne. Brašnu dodamo zagrijano mlijeko, sol, maslac i šećer pa ga dobro prognječimo. Tek sada primiješamo aromate: grožđice i sultanke operemo pa ih preko noći natopimo u rumu. Citronat i oranžat fino sasjeckamo, badem poparimo, ogulimo mu unutrašnju ljusku i narežemo ga na štapiće. Limunovu koru ostružemo. Tijesto još jednom promijesimo. Treba da je fino i elastično ali istodobno i čvrsto. Pustimo ga da se digne. Zatim oblikujemo duguljaste savijače pa ih pomoću valjka za tijesto u sredini spljoštimo. Jednu polovinu po dužini preklopimo na drugu i stavimo na namašten lim. Pustimo ih da se još jednom dignu. Savijača će ljepše zadržati oblik i neće se razići ako je, pošto smo je uvinuli, pustimo da se diže nekoliko sati na mjestu koje nije previše toplo. Peče se 1–1½ sat na temperaturi od 175–190° C. Čim je pečena, odmah je premažemo debelim slojem rastopljenog maslaca i pospemo šećerom u prahu. Taj šećer možemo eventualno izmiješati s vanilijinim šećerom.

Fino dizano tijesto (vidi str. 325)
Za nadjev od oraha:
⅛–¼ l mlijeka,
120 g šećera ili meda,
250 g samljevenih oraha,
30 g maslaca,
50 g mrvica, 100 g sultanki

Orahnjača

Priređuje se jednako kao i makovnjača (vidi recept). Nadjev od oraha: mlijeko ili vodu zavremo sa šećerom, primiješamo im samljevene orahe, masu ostavimo da se ohladi i primiješamo joj sve ostale sastojine.

Pčelinji ubod

Fino dizano tijesto (vidi str. 325)
Za gornji sloj:
100 g maslaca,
200 g šećera,
5 žlica mlijeka,
125–200 g badema,
Za vanilijinu kremu:
4 žumanjka,
60 g šećera,
60 g škrobnog brašna
½ l mlijeka,
¼ vanilijine mahune

Izradimo dizano tijesto i ostavimo ga da se diže. Razvaljamo ga na namaštenom limu prst debelo i na njem ravnomjerno rasporedimo gornji sloj pa tijesto ostavimo da se ponovo digne. Pečemo ga 30 minuta kod 180° C. Kad se kolač ohladio, prorežemo ga i napunimo vanilijinom kremom. Izrada gornjeg sloja: maslac zagrijemo sa šećerom i mlijekom a badem narežemo na štapiće i malo ga pržimo u smjesi šećera i mlijeka dok se sve mlijeko ne upije. Zatim masu ostavimo da se malko ohladi i nanesemo je na razvaljanu podlogu. Izrada vanilijine kreme: izmiješamo žumanjke i šećer, dodamo škrobno brašno, mlijeko i mahunu vanilije koju smo prorezali i istukli. Sve to tučemo na vatri dok masa nije jednom zavrela pa je ostavimo da se ohladi. Mahunu vanilije izvadimo. Maslac miješamo dok se ne zapjeni pa mu, neprekidno mijesajući, žlicu po žlicu dodamo vanilijinu kremu.

Pečeni valjušci

Osnovni recept
za dizano tijesto
(vidi str. 325),
50–100 g maslaca

1. vrsta: od dignutog tijesta s kvascem odvojimo žlicom valjuške, podamo im okrugli oblik, stavimo ih na dasku posutu brašnom i ostavimo da se pokriveni dignu. U tavi rastopimo mast pa valjuške uvaljamo u rastopljenu mast, prebacimo ih u drugu tavu, pokrijemo i ostavimo da se dignu. Zatim ih premažemo mašću pa ih 30 minuta pečemo u pećnici na temperaturi od 180–190° C, istresemo ih i pospemo šećerom u prahu.
2. način: svaki pojedini valjušak možemo napuniti šljivom bez koštice, trešnjama ili ploškama jabuke pa ih dogotoviti kako je već rečeno.
3. način: valjušci s cimetom: valjuške uvaljamo u rastopljenu masnoću i u cimet izmiješan sa šećerom. Zatim ih stavimo u tavu i dogotovimo kako je to rečeno u receptu za valjuške od dizanog tijesta.

Pereci

Dizano lisnato tijesto
(vidi str. 325)
ili fino dizano tijesto
(vidi str. 325),
1 žumanjak,
šećer, badem

Od dizanog tijesta oblikujemo dugačke tanke valjke, narežemo ih na komade i od njih oblikujemo perece. Premažemo ih žumanjkom pa ih pospemo krupnozrnim šećerom i bademom narezanim na listiće. Perece položimo na namašten lim, ostavimo ih da se dignu pa ih na temperaturi od 200° C pečemo otprilike 20–35 minuta dok ne postanu zlaćanosmeđi.

Pletenica od dizanog tijesta

Osnovni recept
za dizano tijesto
(vidi str. 325),
limunova kora,
80 g sultanki
Za premazivanje:
1 žumanjak razmućen s
1 žličicom mlijeka,
krupnozrni šećer
i kosani badem
za posipavanje
ili glazura od punča
(str. 391)
za premazivanje

Izradimo dizano tijesto, dodamo nastruganu limunovu koru i sultanke, pa tijesto pustimo da se digne. Zatim ga razdijelimo na tri podjednako dugačka dijela, oblikujemo dugačke valjke, položimo ih jednog kraj drugoga i ispletemo pletenicu. Pletenicu položimo po duljini na namašten lim, pokrijemo je i ostavimo da se digne. Premažemo je razmućenim žumanjkom i pospemo sasjeckanim bademom i krupnozrnim šećerom. Pletenice pečemo 30–40 minuta na temperaturi od 180–220° C. Čim je pečena, premažemo je hladnom vodom. Možemo se, uostalom, odreći žumanjka, krupnozrnog šećera i badema pa umjesto toga pletenicu, kad je pečena, prevučemo punč-glazurom. Tijesto za pletenicu od dizanog tijesta treba da je prilično čvrsto kako bi pri pečenju sačuvalo oblik.

(vidi str. 192)

Pizza

Pokriveni kolač s jabukama

Osnovni recept za kolač od dizanog tijesta (vidi str. 325)
Za gornji sloj:
1 kg jabuka,
50 g korintskih grožđica,
po volji pahuljice maslaca,
šećer za posipavanje

Izradimo voćni kolač kako je to zadano u receptu za kolač od dizanog tijesta s voćem na str. 328. Trećinu tijesta razvaljamo i njime pokrijemo jabuke. Kad je kolač pečen, pospemo ga šećerom u prahu.

Prhke motkice s kuminom

Osnovni recept za prhko dizano tijesto,
1 žumanjak za premazivanje,
sol, kumin, po volji paprika

Izradimo prhko dizano tijesto pa ga razvaljamo ½ cm debelo. Kotačićem izrežemo trake široke 1 cm a dugačke 5 cm pa ih položimo na namašten lim. Premažemo ih razmućenim žumanjkom i pospemo solju, kuminom, a eventualno i paprikom pa ih ostavimo da se dignu. Pečemo ih na umjerenoj vatri dok ne zažute.

Prhko dizano tijesto

Osnovni recept

250 g brašna,
125 g maslaca,
25 g kvasca,
⅛ l kiselog vrhnja, sol

U prosijano brašno izručeno na dasku razmrvimo vrlo hladan maslac narezan na komade. U sredinu brašna utisnemo udubinu, primiješamo kvasac rastopljen u kiselom vrhnju i brzo umijesimo čvrsto tijesto. Ostavimo ga pokrivenog u hladnoj prostoriji do daljnje obrade. Možemo ga upotrijebiti za motkice s kuminom, za slane kolačiće i roščiće sa šunkom. Kolačići od prhkog dizanog tijesta najbolje prijaju dok su vrući.

Puknuta lješnjakova pletenica

Fino dizano tijesto
(vidi str. 325)
ili dizano lisnato tijesto
(vidi str. 325),
50 g maslaca
za premazivanje
Za punjenje:
150 g nastruganih lješnjaka,
75 g šećera,

Izradimo fino dizano tijesto ili lisnato dizano tijesto pa ga pustimo da se digne. Tijesto razvaljamo ½ cm debelo u pravokutnik pa ga premažemo rastopljenim maslacom. Zatim pravokutnik od tijesta ravnomjerno premažemo nadjevom od lješnjaka i tijesto po duljini uvinemo. Po sredini ga prorežemo do na 4 cm razmaka pa oba dijela ovijemo jednog oko drugog tako da raspor gleda prema van. Tijesto stavimo na namašten lim, pokrijemo ga i pustimo da se digne. Peče se 40–50 minuta na temperaturi od 180–200° C. Kad je pletenica pečena, premažemo je punč-

-glazurom ili je pospemo šećerom u prahu. Priređivanje nadjeva od lješnjaka: samljevene lješnjake izmiješamo sa šećerom, slatkim vrhnjem i vanilijinim šećerom; nadjev treba da je prilično gust. Važno je da pri oblikovanju pletenice rez dođe prema gore jer će u tom slučaju nadjev dobiti bolji okus.

6 žlica slatkog vrhnja,
vanilijin šećer,
punč-glazura,
(vidi str. 391)
ili šećer u prahu

Punjeni kolač s posipom

Izradimo kolač s posipom kako je to zadano u receptu. Kad se ohladio, napunimo ga vanilijinom kremom kao što je to zadano u receptu za »pčelinji ubod«.

Pužići

Osnovni recept za
dizano tijesto
(vidi str. 325)
Za punjenje:
50 g maslaca,
125 g sultanki,
50 g šećera,
½ žlice cimeta,
60–100 g masnoće

Priredimo dizano tijesto, tanko ga razvaljamo, premažemo rastopljenim maslacom i pospemo opranim sultankama te šećerom i cimetom. Kotačićem ih narežemo na komade dugačke 30 cm a široke 5 cm, uvinemo ih u obliku pužića položimo u tavu premazanu masnoćom, ostavimo da se neko vrijeme dižu, a zatim premažemo rastopljenom masnoćom. Pečemo ih 30 minuta u pećnici na temperaturi od 180–190° C, istresemo iz tave i pospemo šećerom u prahu.
Valjušci s kakaom: razvaljano dizano tijesto premažemo rastopljenim maslacom, kakao izmiješamo sa šećerom i tom mješavinom pospemo dizano tijesto pa tijesto dogotovimo kako je to već rečeno.

Roščići sa šunkom od prhkog dizanog tijesta

Osnovni recept za prhko
dizano tijesto, nadjev od šunke
kao za roščiće sa šunkom
od lisnatog tijesta
(vidi str. 347)

Izradimo prhko tijesto kako je to već navedeno. Od tijesta oblikujemo roščiće sa šunkom i napunimo ih kako je to zadano u receptu za roščiće sa šunkom od lisnatog tijesta (str. 347).

Ružin kolač

Fino dizano tijesto
(vidi str. 325),
ostale sastojine kao
za pužiće,
pol recepta za kuhanu
šećernu glazuru
(vidi str. 386)

Od finog dizanog tijesta (izrađenog od 375 g brašna) izradimo pužiće kako je to zadano u receptu za pužiće. Uvijene pužiće položimo u oblik za tortu kojeg nismo previše debelo namastili. U njem ne smiju stajati pregusto jedan do drugoga. Oblik stavimo u pećnicu da se tijesto peče, a kad je gotovo, još vrućeg ga premažemo kuhanom šećernom glazurom.

Švapski kolač s lukom

Dizano tijesto (vidi str. 325),
od 375 g brašna, i bez šećera
Za premaz:
1 kg luka, 50 g maslaca,
50 g suhe slanine
narezane na kocke, 3 jaja,
½ šalice kiselog vrhnja,
sol, kumin

Izradimo dizano tijesto bez šećera i ostavimo ga da se digne. Narezan luk pirjamo na vrućem maslacu i kockama slanine, izmiješamo ga s jajima, kiselim vrhnjem, solju i kuminom. Dizano tijesto tanko razvaljamo, premažemo ga premazom od luka i na njeg stavimo kockice slanine. Tijesto pečemo u zagrijanoj pećnici na temperaturi od 200° C. Najbolje prija toplo uz mlado vino.

Dizano tijesto (vidi str. 325)
od 375 g brašna
i bez šećera,
Za gornji sloj:
300–400 g sirove šunke
ili mršavog suhog mesa,
2–4 glavice luka, sol,
4 jaja, kumin,
1 šalica kiselog vrhnja

Tirinški kolač sa slaninom

Izradimo dizano tijesto bez šećera, razvaljamo ga na limu i ostavimo ga da se digne. Gornji sloj: šunku ili suho meso narežemo na kockice, luk na ploškice i time pokrijemo kolač. Ako želimo, možemo masu malo posoliti i posuti kuminom. Jaja razmutimo s kiselim vrhnjem pa tu mješavinu ravnomjerno nanesemo na kolač i pečemo ga na jakoj vatri dok ne dobije svijetlosmeđu boju. Najbolje prija dok je topao uz pivo i vino.

Fino dizano tijesto
(vidi str. 325)

Uskršnja pogača

Izradimo čvrsto dizano tijesto i pustimo ga da se digne. Od tijesta oblikujemo okrugle hljepčiće (pogače) pa ih stavimo na namašten lim i pustimo da se dignu. Po duljini i širini ih dvaput urežemo i premažemo razmućenim žumanjkom. Pečemo ih 40–50 minuta na temperaturi od 180–200° C.

250 g brašna,
15 g kvasca,
1/4–3/8 l mlijeka,
40 g masti ili ulja,
prstovet soli,
1–2 jaja,
30 g šećera,
mast za prženje

Uštipci od dizanog tijesta

Izradimo tekuće dizano tijesto: brašno prosijemo u zdjelu i u sredini hrpice utisnemo udubinu. U nju stavimo razmrvljen kvasac pa s malo mlakog mlijeka i brašna umijesimo predtijesto i ostavimo ga da se digne. Zatim predtijesto sa svim ostalim sastojinama izmijesimo u gusto, ali još uvijek tekuće tijesto i ostavimo ga da se još jednom kratko digne. U tavi s drškom zagrijemo obilno masti, žlicom izdvojimo male uštipke i s obje ih strane pržimo dok ne zažute. Pospemo ih šećerom i tople iznosimo na stol. Uz njih poslužujemo kompot. Priređene bez šećera, možemo uštipke od dizanog tijesta poslužiti uz salatu ili povrće. Prže se na čistoj masti.

250 g brašna,
20 g kvasca,
1/4 l mlakog mlijeka
ili vrhnja,
2–3 jaja, prstovet soli,
75–100 g maslaca,
50 g šećera

Vafli od dizanog tijesta

Od zadanih sastojina izradimo tekuće dizano tijesto kako je to navedeno u receptu za uštipke od dizanog tijesta (vidi recept). Željeza za vafle zagrijemo, premažemo ih masnoćom i pomoću žlice napunimo porcijom za vafle. Željezo zatvorimo i vafle pečemo dok ne postanu zlatnosmeđi. Pospemo ih šećerom i tople poslužimo.

Osnovni recept
za dizano tijesto
(vidi str. 325),
250 g masti,
1/4 l vode,
prstovet soli

Valjušci na masti

Od dignutog lisnatog tijesta odvajamo žlicom valjuške, izvaljamo ih među dlanovima da postanu okrugli, položimo na brašnom posutu dasku, pokrijemo i ostavimo da se dignu. U plitkoj posudi zagrijemo mast, vodu i sol pa u nju stavimo dignute valjuške i 20 minuta ih tiho kuhamo u zavreloj vodi. Zatim skinemo poklopac, valjuške okrenemo pa ih s druge strane pečemo dok ne postanu smeđi.

Punč-torta s prevučenim prelivom (recept str. 380) →

Valjušci od dizanog tijesta

Osnovni recept
za dizano tijesto
(vidi str. 325)
Za kuhanje:
60–80 g maslaca,
1 žlica šećera,
1/4 l mlijeka

Od dignutog mekanog tijesta s kvascom odvojimo žlicom valjuške pa im među dlanovima podamo okrugli oblik. Svrstamo ih na dasku posutu brašnom i ostavimo da se dignu. U loncu koji se može dobro zatvoriti rastopimo masnoću, dodamo joj šećer i mlijeko pa ih zagrijemo. Valjuške brzo stavimo u lonac i smjesta ga pokrijemo. Valjušci se moraju kuhati uz rub štednjaka u pokrivenoj posudi tako da 30 minuta polako vriju. Gotovi su kad su upili svu tekućinu. Poklopac ne smijemo podići prije nego što je jelo dogotovljeno. Onda ga oprezno skinemo i valjuške svrstamo na zagrijani pladanj. Ostatke masnoće postružemo iz lonca i stavimo ih u hrpici na vrh valjušaka.

Vijenac od miješanoga dizanog tijesta

Osnovni recept
za dizano miješano tijesto
(vidi str. 326),
100 g korintskih grožđica
i sultanki,
po 50 g fino narezanog
citronata i oranžata,
50 g oguljenog
sasjeckanog badema,
1 žumanjak za premazivanje

Izradimo vijenac od miješanoga dizanog tijesta i dodamo mu mirodije. Tijesto dobro stučemo. Spletemo pletenicu pa je u obliku vijenca stavimo na namašten lim (možemo upotrijebiti i okrugli oblik). Tijesto pustimo da se digne pa ga premažemo razmućenim žumanjkom. Peče se 45 do 60 minuta na temperaturi od 180–200° C. Čim je kolač pečen, premažemo ga hladnom vodom.

(slika u boji uz str. 345)

Voćni dizani kolači s posipom

Sastojine kao za kolač od
dizanog tijesta s voćem
(vidi str. 328),
1/2 recepta za posip kao u
receptu za kolač s posipom
(vidi str. 328)

Od dizanog tijesta izradimo voćni kolač pa na njeg stavimo debeli sloj posipa. Kolači s jabukama i kolači sa šljivama izvrsno prijaju s posipom. Kao posip možemo koristiti i miješano voće.

PRŽENI KOLAČI

Pržene kolače priređujemo tako da plivaju na vrućoj masti. U tu svrhu trebamo mnogo masti. Za prženje su prikladne samo masnoće bez vode koje nemaju vlastitog okusa, na primjer, kokosovo ulje ili dobro jestivo ulje. Kolače pečemo u osrednje velikoj posudi u kojoj zagrijavamo masnoću tako da je u njoj bude za 10 cm visoko. Pravu temperaturu za prženje imat će masnoća onda ako se oko kuhače uronjene u nju počnu stvarati sitni mjehurići. Masnoća nipošto ne smije biti prevruća jer će inače kolač izvana previše potamnjeti a iznutra ostati polusirov. Ako, naprotiv, mast nije dovoljno vruća, onda se ne zatvaraju pore u tijestu pa se tijesto previše napije masti i postaje teško probavljivo.

Za prženje u masnoći prikladno je osim kolača od dizanog tijesta u prvom redu još i pareno tijesto, tijesto za palačinke (pivsko tijesto) i tijesto izrađeno s praškom za pecivo.

← Novogodišnji kolačići (recepti na str. 395 do 412)

Što treba upamtiti

- Moramo li u posudu za prženje dodati masnoće, počekat ćemo dok se ona ponovo ne zagrije na pravilnu temperaturu.
- U mast ne smijemo odjednom staviti previše tijesta za prženje.
- Prženi kolači treba da se dobro ocijede.
- Kolači prženi na masti najbolje prijaju dok su vrući. Vrlo su prikladni također i za zamrzavanje.

500 g brašna,
20 g kvasca,
¼ l mlijeka,
50 g maslaca,
50 g šećera,
1–2 jaja,
masnoća za prženje, sol

Fanjci

Od zadanih sastojina izradimo dizano tijesto i ostavimo ga da se digne. Razvaljamo ga ½ cm debelo pa iz njega izrežemo nepravilne četvorine. Pokrijemo ih i ostavimo da se dignu. Pržimo ih na vrućoj masnoći s obje strane dok ne postanu zlaćanosmeđe a zatim ih ostavimo da se ocijede. Na masti moraju plivati.

50 g maslaca,
75 g šećera,
vanilijin šećer,
3 žlice ruma,
2 jaja,
250 g brašna,
prstovet soli,
1 žličica praška za pecivo,
masnoća za prženje,
šećer u prahu

Fanjci od miješanog tijesta

Maslac, šećer i jaja miješamo dok se ne zapjene pa im dodamo vanilijin šećer i rum. Naposljetku im primiješamo brašno što smo ga prosijali zajedno s praškom za pecivo i umijesimo čvrsto tijesto. Razvaljamo ga ½ cm debelo i iz njega kotačićem izrežemo nepravilne četvorine. Pržimo ih kao i fanjke od dizanog tijesta.

4–6 velikih jabuka, šećer,
limunov sok
Za tijesto:
150 g brašna,
2 žumanjka,
2 bjelanjka,
⅛–¼ l piva,
1 žlica ulja,
mast za prženje,
šećer za posipavanje, sol

Jabuke na masti

Jabuke ogulimo, izrežemo im jezgru sa sjemenkama, narežemo ih na debele ploške, pospemo šećerom, nakapljemo na njih malo limunova soka i ostavimo ih da neko vrijeme stoje. Od brašna, soli, žumanjka, piva i ulja izradimo gusto ali ipak tekuće tijesto i na kraju mu dodamo snijeg od bjelanjaka. Jabučne ploške uvaljamo u tijesto pa ih pržimo s obje strane tako da plivaju na vrućoj masti dok ne zažute. Ostavimo ih da se ocijede i pospemo šećerom.

125 g maslaca,
65 g šećera,
3 jaja,
2 žlice ruma,
limunova kora,
prstovet soli,
2 žlice kiselog vrhnja,
375 g brašna,
1 žličica praška za pecivo,
masnoća za prženje,
šećer u prahu

Kelnski patuljčići

Maslac, šećer i jaja miješamo dok se ne zapjene. Dodamo im sve ostale sastojine a naposljetku primiješamo brašno što smo ga prosijali zajedno s praškom za pecivo i umijesimo ga tako da dobijemo osrednje čvrsto tijesto. Gotovo tijesto stavimo na hladno mjesto, razvaljamo ga prst debelo i limenim izrezivačem u obliku patuljčića izrežemo iz njega kolačiće pa ih s obje strane pržimo na vrućoj masnoći tako da plivaju u njoj. Pržimo ih dok ne postanu zlaćanosmeđi a zatim ih stavimo da se ocijede. Gotove kolačiće pospemo šećerom.

500 g brašna,
prstovet soli,
50 g kvasca,
nepune ¼ l mlijeka,
3 žumanjka,
100 g maslaca,
50 g šećera,
2 žlice ruma,
nastrugana limunova kora
ili vanilijin šećer,
marmelada od kajsija
za punjenje,
masnoća za prženje,
šećer za posipavanje

Pokladnice – berlinski uštipci

Od zadanih sastojina izradimo nježno dizano tijesto, dobro ga izlupamo i ostavimo da se digne. Razvaljamo ga na debljinu malog prsta. Pomoću izrezivača ili izvrnute vinske čaše označimo na jednoj polovini tijesta kolutove i u sredinu svakog koluta stavimo hrpicu marmelade. Preko tako napunjene polovine tijesta preklopimo drugu polovinu. Zatim pokladnice izrežemo, pokrijemo ih krpom i ostavimo da se ponovo dignu. Masnoću za prženje dobro zagrijemo pa u nju stavimo pokladnice tako da im donja strana gleda prema gore. Pržimo ih u pokrivenoj posudi dok s jedne strane ne postanu zlaćanosmeđe, okrenemo ih i u otvorenoj posudi pržimo do kraja pa ih ostavimo da se ocijede. Pospemo ih finim šećerom i stavimo na zagrijani plaćanj. Ako su nam pokladnice uspjele, imat će po sredini okrugao bijeli prsten. Da bi ga dobile, treba da su se prije prženja dobro digle i da su lagane tako da pri prženju ne utonu u masnoću potpuno do polovine. Za prženje treba uzeti obilno masnoće, jer pokladnice moraju »plivati«.

Nekoliko bazginih cvjetova,
tijesto kao za jabuke
pržene na masti,
mast za prženje,
šećer za posipavanje

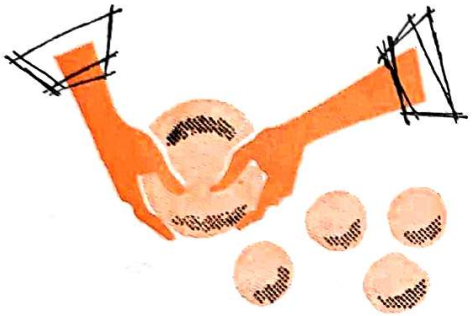
Prženi bazgini cvjetovi

Bazgine cvjetove operemo, ostavimo ih da se ocijede, prihvatimo za stapku i uronimo u tijesto. Pečemo ih na vrućoj masti dok ne zažute i ostavimo da se ocijede. Na kraju ih pospemo šećerom.

500 g brašna,
20 g kvasca,
¼ l mlijeka,
50 g maslaca,
2 jaja, sol,
1 žlica šećera,
mast za prženje,
šećer u prahu

Razvučeni valjušci

Izradimo dobro tučeno nježno dizano tijesto i ostavimo ga da se digne. Žlicom umočenom u brašno odvajamo od tijesta valjuške, podamo im okrugli oblik, položimo ih na dasku posutu brašnom, pokrijemo i ostavimo da se dignu. Zatim ih rukama koje smo premazali mašću ili ih posuli brašnom, po sredini tanko razvučemo i stavimo u zagrijanu masnoću. Razvučenu sredinu valjušaka sve dotle prelijevamo vrućom masti dok se ne uzdignu. S obje ih strane pržimo dok ne postanu zlaćanosmeđe. Na masti moraju plivati. Kad su dogotovljeni, ostavimo ih da se ocijede.



1 čitavo jaje,
3–4 žumanjka,
prstovet soli,
1 žlica ruma,
1 vrhom puna žličica šećera,
150–200 g brašna,
mast za prženje,
šećer u prahu

Snježne grude

Razmućena jaja izmiješamo sa solju, rumom i šećerom. Dodamo toliko prosijanog brašna da dobijemo nježno tijesto koje se može dobro razvaljati. Tijesto čvrsto progњečimo, oblikujemo u valjak i valjak narežemo na ploške. Te ploške razvaljamo ili razvučemo u posve tanke okrugle plohe (velike poput tanjura). Plohu po plohu stavljamo u vruću masnoću pa ih pomoću dvije vilice odmah uvinemo u grudu tako da se stvore nabori. Pržimo ih s obje strane tako da plivaju na masti a zatim ih ostavimo da se ocijede. Pospemo ih šećerom u prahu.

¼ l vode,
prstovet soli,
1 žlica šećera,
50 g maslaca,
150 g brašna,
1–5 jaja,
masnoća za prženje,
šećer u prahu
ili šećerna glazura

Štrcani prstenovi

Izradimo pareno tijesto: vodu, sol, šećer i maslac zavremo u malom loncu. Brašno dodamo odjednom i izmiješamo ga u glatku grudu pa lonac skinemo s vatre. Dodajemo jaja, jedno po jedno, pa masu ostavimo da se ohladi. Na namašteni pergament-papir istisnemo pomoću vrećice sa zvjezdastim nastavkom male prstenove pa ih odmah s donjom stranom prema gore spustimo u vruću masnoću. Kad su se prstenovi tijesta odvojili od papira, izvadimo papir i prstenove pržimo s obje strane dok ne zažute. Pospemo ih šećerom u prahu ili prevučemo šećernom glazurom.

Valjušci sa sultankama

Lisnato tijesto
kao za pokladnice
(vidi str. 339),
50 g sultanki,
mast za prženje,
šećer za posipavanje

Nježnom dizanom tijestu dodamo oprane sultanke i ostavimo ga da se digne. Žlicom odvajamo valjuške, oblikujemo ih među dlanovima, položimo ih na dasku posutu brašnom, pokrijemo i ostavimo da se dignu. Zatim ih stavimo u zagrijanu masnoću tako da im donja strana gleda prema gore pa ih s obje strane pržimo dok ne postanu zlaćanosmeđi. Na masti moraju plivati.

Vinske djevice

7 žumanjaka
7 bjelanjaka,
100 g šećera,
4 žlice brašna,
sok od
½ limuna,
masnoća za prženje
Za preliv:
¾ l crnog vina,
50 g šećera

Žumanjke i šećer miješamo 30 minuta da se zapjene. Malo-pomalo dodamo im 4 žlice brašna i limunov sok a naposljetku im primiješamo čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Žlicom stavljamo u vruću masnoću male žličnjake pa ih s obje strane pržimo dok ne zažute. Na masti moraju plivati. Ostavimo ih da se ocijede i pospemo šećerom kojemu smo dodali malo stučenog cimeta. Vruće žličnjake stavimo u zagrijanu zdjelu pa ih prelijemo kipućim crnim vinom kojemu smo dodali 50 g šećera.

Zečje uši

300 g brašna,
prstovet soli,
50 g šećera,
75 g maslaca,
3 žlice kiselog vrhnja,
2 jaja,
2 žumanjka,
masnoća za prženje,
šećer za posipavanje

Na dasci za tijesto izmiješamo brašno sa solju i šećerom pa im dodamo maslac, kiselo vrhnje i jaja. Tijesto naglo izmijesimo i razvaljamo ga kao hrbat noža debelo. Kotačićem izrežemo nepravilne četvorine. Po sredini ih urežemo i jedan ugao četvorine provučemo kroz prorez. Pržimo ih tako da plivaju na vrućoj masti dok ne zažute a zatim ih pospemo šećerom.

PARENO TIJESTO

Pareno tijesto možemo vrlo brzo prirediti pa je stoga prikladno za naglo prigotavljanje kolača. Za pareno tijesto uzimamo mnogo jaja jer ona čine tijesto rahlim. Dok pareno tijesto pečemo, ono postaje šuplje pa je stoga prikladno da ga napunimo kremom ili tučenim slatkim vrhnjem. Šećer upotrebljavamo rijetko ili ga uopće ne koristimo.

Pripremanje parenog tijesta

Tekućinu (većinom vodu ali ponekad i mlijeko) zavremo s maslacom i solju pa u jednom mahu dodamo prosijano brašno i na malom plamenu masu brzo miješamo dok se ne stvori gruda i dok se masa ne odvoji od stijenki lonca. Ne smijemo predugo miješati jer inače tijesto otvrdne. U vruću masu koju smo skinuli s vatre ubacimo najprije jedno jaje i temeljito ga izmiješamo. Postepeno dodamo na isti način i sva ostala jaja.

Temperatura pečenja

Pareno tijesto treba jaku vrućinu, otprilike 210–225° C (vidi tablicu na str. 321). U toku prve polovine pečenja ne smijemo otvarati pećnicu.

Što treba upamtiti

- U obzir dolaze samo svježa jaja. Broj jaja ovisi o njihovoj veličini.
- Tijesto se treba u šiljcima odvajati od žlice. Mora biti sjajno.
- Kolači od parenog tijesta najbolje prijaju dok su svježi.

Osnovni recept

¼ l vode,
50 g maslaca,
prstovet soli,
150 g brašna,
4 čitava jaja

Pareno tijesto

Vodu, maslac i sol zavremo u loncu. Čitavo brašno dodamo odjednom. Izmiješamo ga u glatku grudu i lonac skinemo s vatre. Primiješamo mu čitava jaja, jedno po jedno i masu ostavimo da se ohladi. Od nje izrađujemo fanjke, okruglice od parenog tijesta, štrcane prstenove i prženi grašak.

Osnovni recept za pareno tijesto (vidi str. 341)
Za nadjev:
75 g šećera,
2 jaja,
50 g škrobnog brašna,
⅜ l mlijeka,
½ mahune vanilije,
4 žličice kave u prahu,
¼ l tučenoga slatkog vrhnja,
kavina glazura (vidi str. 391)

Ekleri

Izradimo pareno tijesto i ostavimo ga da se ohladi. Na namašten lim posut brašnom istisnemo pomoću vrećice (sa širokim nastavkom) trake dugačke poput prsta a debele poput palca. Pečemo ih 30–40 minuta na temperaturi od 215–235° C. Kad su se ohladile, prorežemo ih, napunimo kremom i prevučemo kavinom glazurom. Priređivanje kreme: jaja i šećer miješamo dok se ne zapjene. Dodamo škrobno brašno, mlijeko i istučenu mahunu vanilije pa masu lupamo na vatri dok jednom ne provre, a zatim je ostavimo da se ohladi. Ohlađenu masu izmiješamo s kavom u prahu (neskafe). Primiješamo čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka kojemu smo dodali rastopljenu želatinu a zatim i čvrsto tučeno slatko vrhnje.

⅛ l vode,
100 g maslaca,
prstovet soli,
125 g brašna,
4 čitava jaja
Nadjev:
½ l zaslađenoga tučenog slatkog vrhnja,
šećer u prahu
za posipavanje

Vjetrogonje

Od zadanih sastojina izradimo pareno tijesto kako je to opisano na str. 341. Na lim premazan masnoćom i posut brašnom stavimo žličicom hrpice i odmah ih spečemo. Peku se 30 minuta na temperaturi od 210° C. Za vrijeme prvih 10 minuta ne smijemo otvarati pećnicu. Kad su se kolačići ohladili, odrežemo im poklopac i napunimo ih zaslađenim tučenim slatkim vrhnjem. Ponovo stavimo poklopčić i kolače pospemo šećerom u prahu. Vjetrogonje možemo priređivati i prema osnovnom receptu za pareno tijesto na str. 341.
Daljnja prikladna punjenja: vanilijina krema kao za kriške s kremom (str. 346); tučeno slatko vrhnje s kavom u prahu ili čokoladom.

LISNATO TIJESTO

Izrada lisnatog tijesta zahtijeva vremena i pažnje. Priređujemo ga s mnogo maslaca. Rasipno upotrijebljen maslac daje tom tijestu prhkoću. Lisnato se tijesto sastoji od dvije različite mase i to od tijesta za savijaču i takozvanog maslacovog dijela. Tijesto za savijaču tanko razvaljamo, maslacov dio uvinemo u tijesto i tijesto ponovo razvaljamo. Nakon toga mora neko vrijeme mirovati na hladnom mjestu dok se ne ukruti. Taj se

proces tri do četiri puta ponavlja. U međuvremenu treba tijesto uvijek iznova stavljati na hladno. Tijesto za savijaču i maslac ne smiju se nipošto međusobno izmiješati jer se inače lisnato tijesto ne bi diglo. Lisnato tijesto će nam uspjeti samo onda ako su sve sastojine hladne. Budući da ga priređujemo bez šećera, ono je vrlo prikladno za punjenje samljevenim mesom, šunkom ili sirom.
Priređivanje lisnatog tijesta vrlo je točno opisano u osnovnom receptu. Možemo ga izraditi i za zalihu pa ga smrznuti. Sve više se domaćica služi duboko smrznutim lisnatim tijestom koje se može gotovo kupiti u trgovinama Ono se izvrsno i brzo dade preraditi. Takozvano lisnato tijesto s kravljim sirom ili lisnato tijesto s vrhnjem može se mnogo jednostavnije prirediti od pravog lisnatog tijesta. Upotrijebiti ga možemo jednako kao i pravo lisnato tijesto.
Jedna inačica lisnatog tijesta je dizano lisnato tijesto. Kod njega maslacom obrađujemo dizano tijesto umjesto tijesta za savijaču. Vidi str. 325.

Temperatura pečenja

Lisnato tijesto traži jaku vatru, otprilike 210–230° C (vidi tablicu na str. 321).

Što treba upamtiti

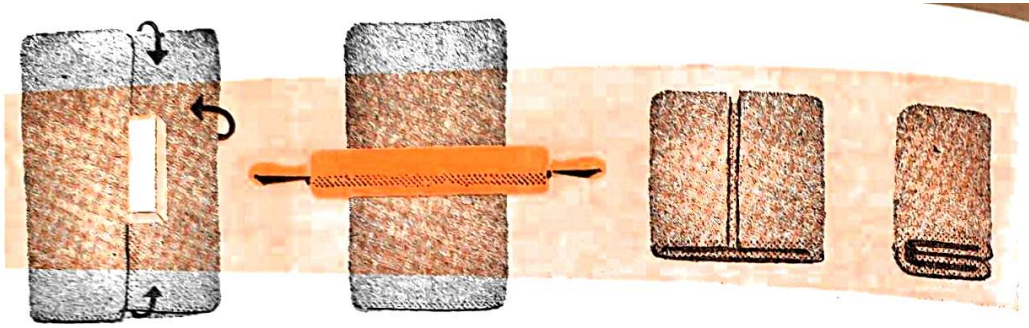
- Lisnato tijesto izrađujemo u hladnoj prostoriji.
- Maslac treba biti svjež i tvrd. Možemo, uostalom, upotrijebiti i dobar margarin.
- Dok tijesto valjamo, ne smijemo mu dodavati mnogo brašna.
- Između pojedinih radnih operacija mora se tijesto bezuvjetno stavljati na hladno mjesto (hladnjak, podrum.)
- Izrađujemo li od lisnatog tijesta kolačiće, ne smijemo ih žumanjkom premazivati preko ruba jer će se tijesto inače slijepiti i neće se dići.
- Lim za pečenje lisnatog tijesta ne premazujemo masnoćom, već ga, naprotiv, moramo isprati hladnom vodom.

Lisnato tijesto

Osnovni recept

Za maslacov dio:
250 g maslaca
izmiješanog s
100 g brašna
Tijesto za savijaču:
150 g brašna,
prstovet soli,
1 žumanjak,
1–2 žlice vode,
4 žlice bijelog vina

Izrada maslacovog dijela: vrlo hladni maslac narežemo u tankim listićima u brašno, brzo ga izgnječimo, tijesto oblikujemo u četvorinu i stavimo na hladno mjesto (hladnjak). Izrada tijesta za savijaču: od prosijanog brašna, soli, žumanjka, vode i vina umijesimo čvrsto, glatko tijesto za savijaču, dobro ga prognječimo i također stavimo na hladno. Sada počinje prava izrada lisnatog tijesta pri kojem se maslacov dio i tijesto za savijaču zajedno obrađuju. Prije nego što ih počnemo obrađivati, moraju oba tijesta biti vrlo hladna. Tijesto za savijaču razvaljamo u četvorinu koja ne smije biti previše tanka. U sredinu četvorine položimo maslacov dio pa tijesto sa svih strana preklopimo preko maslaca tako da je taj potpuno ovijen tijestom. Tijesto s maslacom u sredini oprezno razvaljamo valjkom u dugačku traku (više je lupkamo nego što je valjamo). Oba kraja uske strane prebacimo prema sredini i zaklopimo kao knjigu tako da četiri sloja tijesta leže jedan iznad drugoga. Tijesto treba da najmanje pola sata miruje na hladnom dok opet ne očvrsne. Zatim ga ponovo razvaljamo u dugačku traku, preklopimo i svinemo



kako je već rečeno pa stavimo na hladno. Taj proces nazivamo jednom turom. Lisnato tijesto se obrađuje u najmanje četiri ture, što znači da opisani postupak moramo još dva puta ponoviti. Upravo tim preklapanjem i odmaranjem dobiva tijesto svoj tipični lisnati sastav. Prije nego što ga počnemo obrađivati dalje u kolače, moramo tijesto ponovo staviti na hladno mjesto da nam se ne lijepi za dasku. Zatim ga oblikujemo po želji i pečemo na limu ispranom hladnom vodom. Stavljamo ga u zagrijanu pećnicu i pečemo na jakoj vatri (otprilike 230° C). Za vrijeme prvih 15 minuta pečenja ne smijemo otvarati pećnicu. Lisnato tijesto možemo izraditi već dan prije nego što ćemo ga peći, a možemo ga i konzervirati u rashladnoj škrinji.

Domaćica koja nema mnogo vremena, može uštedjeti mučno pripremanje lisnatog tijesta i poslužiti se duboko smrznutim lisnatim tijestom – dakako ondje gdje se takvo tijesto već prodaje. Od njega može izraditi različite kolače kao i od lisnatog tijesta pripremljenog kod kuće. Upozorujemo i na dva slijedeća recepta kojima se možemo poslužiti umjesto pravog lisnatog tijesta.

Osnovni recept

125 g maslaca,
125 g brašna,
125 g kravljeg sira,
prstovet soli

Lisnato tijesto s kravljim sirom

Maslac narežemo na tanke listiće u prosijano brašno i dodamo kravlji sir protisnut kroz sito te malo soli. Sve to brzo umijesimo u glatko tijesto i ostavimo ga da miruje na hladnom mjestu. Zatim tijesto razvaljamo u dugačku traku, oba kraja uske strane tijesta preklopimo prema sredini i sklopimo ih kao knjigu tako da četiri sloja tijesta leže jedan iznad drugoga. Tijesto ostavimo na hladnom da se odmori. Taj postupak ponovimo još dva do tri puta, a prije nego što nastavimo pripremanjem kolača, tijesto još jednom ostavimo da miruje na hladnom. Lisnato tijesto s kravljim sirom možemo upotrijebiti kao i pravo lisnato tijesto, ali je ono posebno prikladno za slane kolačiće, na primjer za roščiće sa šunkom, motkice s kuminom, pastetice i slično. Najbolje prija dok je svježe.

Osnovni recept

250 g brašna,
175 g maslaca,
1/8 l kiselog vrhnja,
prstovet soli

Lisnato tijesto s vrhnjem

Vrlo hladni maslac narežemo u obliku sitnih listića u prosijano brašno pa u sredini hrpice brašna utisnemo udubinu. U nju ulijemo vrhnje i stavimo malo soli. Masu brzo izgnječimo u glatko tijesto i najmanje na jedan sat stavimo na hladno mjesto (hladnjak). Na dasci posutoj brašnom podamo tijestu bilo koji oblik kao što to radimo i s pravim lisnatim tijestom.

Čajni listići

Osnovni recept
za lisnato tijesto
(vidi str. 342/43),
kristalni šećer

Lisnato tijesto pripremljeno prema receptu oblikujemo u valjak i ostavimo da miruje na hladnom mjestu. Valjak narežemo na podjednako velike komadiće i od njih oblikujemo kugle. Dasku za tijesto pospemo debelim slojem krupnozrnog šećera, kuglice na obje strane izvaljamo u tanke oble pločice i okrenemo ih. Pečemo ih u vrućoj pećnici na mokrom limu kod temperature od 210–225° C dok ne zažute.

Hrenovke u lisnatom tijestu

Osnovni recept
za lisnato tijesto
(vidi str. 342/43)
ili lisnato tijesto
s kravljim sirom
ili lisnato tijesto s vrhnjem,
hrenovke,
žumanjak za premazivanje

Pripremimo lisnato tijesto ili lisnato tijesto s vrhnjem odnosno lisnato tijesto s kravljim sirom pa ga ostavimo da miruje na hladnom mjestu. Tijesto tanko razvaljamo i narežemo ga na kvadrate velike 12 cm. U te četvorine pažljivo uvijemo hrenovke. Treba da ispune cijelu četvorinu. Ostavimo ih da miruju na hladnom a prije nego što ih stavimo da se peku, premažemo ih razmućenim žumanjkom. Položimo ih na mokri lim i 20 minuta pečemo na temperaturi od 210–225° C.

Jabučna savijača od lisnatog tijesta

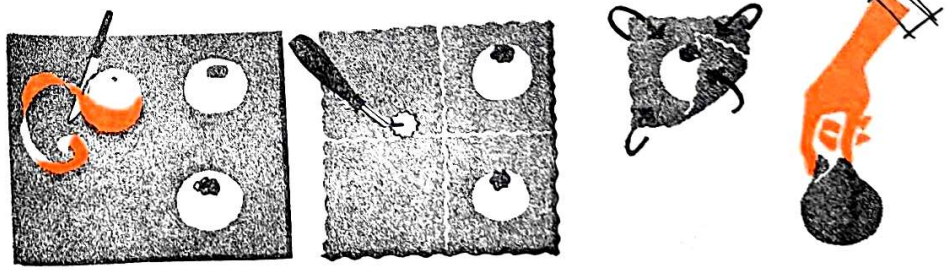
Osnovni recept
za lisnato tijesto
ili za lisnato tijesto
s vrhnjem
(vidi str. 344),
1 kg jabuka,
100 g šećera,
50 g sultanki,
20 g mrvica

Od rashlađenog lisnatog tijesta razvaljamo četvorine debele poput hrpta noža pa ih pospemo sitno narezanim jabukama, šećerom, mrvicama i sultankama. Tijesto uvinemo, stavimo ga na lim isplahnut hladnom vodom i premažemo razmućenim žumanjkom. Pečemo ga otprilike 30 minuta u unaprijed zagrijanoj pećnici na temperaturi od 210–225° C.

Jabuke u spavaćici

Osnovni recept
za lisnato tijesto
ili za lisnato tijesto
s vrhnjem
(vidi str. 344),
otprilike
8 osrednje velikih
prhkih jabuka,
korintske grožđice ili
sultanke za punjenje

Jabuke ogulimo, izrežemo im jezgru i napunimo ih sultankama ili korintskim grožđicama. Rashlađeno lisnato tijesto ili prhko tijesto razvaljamo poput hrpta noža debelo i kotačićem narežemo na oveće četvorine. U sredinu četvorine stavimo napunjenu jabuku, uglove četvorine premažemo bjelanjkom, tijesto previnemo iznad jabuke i bjelanjkom premazane uglove stisnemo. Ovako pripremljenu jabuku stavimo na hladno mjesto. Kad se tijesto ohladilo, položimo kolače na pripremljeni lim, prije



pečenja ga premažemo razmućenim žumanjkom i po volji pospemo krupnozrnim šećerom i sasjeckanim bademom. Pečemo ih 25 minuta na temperaturi od 210–225° C. Jabuke u spavaćici iznosimo na stol po mogućnosti svježe.

Osnovni recept za lisnato tijesto (vidi str. 342/43) ili lisnato tijesto s vrhnjem (vidi str. 344), bilo koji nadjev kao kod kolačića od dizanog tijesta (vidi str. 329)

Kolačići od lisnatog tijesta

Od rashlađenog lisnatog tijesta razvaljanog poput hrpta noža debelo izradimo kolačiće kao što izrađujemo kolačiće od dizanog tijesta. Kad se ohlade, premažemo ih punč-glazurom.

Osnovni recept za lisnato tijesto ili za lisnato tijesto s vrhnjem (vidi str. 344)
Za kremu:
3 žumanjka,
3 bjelanjka,
100 g šećera,
20 g škrobnog brašna,
½ l mlijeka,
½ mahune vanilije,
6–8 listova želatine,
marmelada za premazivanje,
limunova glazura ili punč-glazura (vidi str. 391)

Kriške s kremom

Rashlađeno lisnato tijesto razvaljamo poput hrpta noža debelo, narežemo ga na dugačke trake široke 10 cm i stavimo na hladno mjesto. Pečemo ga na mokrom limu kod temperature od 210–225° C dok ne zažuti. Kad se ohladi, polovinu pečenih traka debelo premažemo vanilijinom kremom. Preostale trake okrenemo tako da im donja strana gleda prema gore pa ih premažemo tankim slojem želea od ribiza ili marmelade od kajsija i prevučemo limunovom glazurom odnosno punč-glazurom. Tako glazirane trake narežemo oštrim nožem ili škaricama na porcije pa ih odozgo stavimo na trake napunjene kremom i pohranimo na hladnom mjestu. Kad se krema potpuno ukrutila, narežemo trake oštrim nožem u lijepe razdvojene kriške. Izrada kreme: žumanjak miješamo sa šećerom i škrobnim brašnom, dodamo mlijeko i istučenu mahunu vanilije pa smjesu zagrijemo neprekidno miješajući i pustimo je da jednom zavre. Želatinu namočimo u hladnoj vodi, rastopimo je u tri žlice vruće vode, protisnemo kroz sito i primiješamo vrućoj kremi. Iz mase izvadimo mahunu vanilije i kremu stavimo u hladnjak. Kad se počne ukrućivati, dodamo joj čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka i ponovo stavimo u hladnjak. Čim je krema dovoljno čvrsta, napunimo njome kriške.

Osnovni recept za lisnato tijesto ili za lisnato tijesto s vrhnjem (vidi str. 344)
Za nadjev od lješnjaka:
100 g nastruganih lješnjaka,
100 g šećera,
4 žlice slatkog vrhnja,
punč-glazura (vidi str. 391)

Lješnjakove motkice

Rashlađeno lisnato tijesto razvaljamo debelo poput hrpta na nožu i narežemo ga na pravokutnike dugačke 20 cm i široke 10 cm. Premažemo ih nadjevom od lješnjaka i uvinemo. Rolade prorežemo po duljini i obje polovine tako međusobno isprepletemo da strana reza leži prema gore pa ih stavimo na hladno mjesto. Pečemo ih na mokrom limu na temperaturi od 210–225° C dok ne postanu zlaćanosmeđe. Kad se ohlade, premažemo ih tankim slojem punč-glazure. Nadjev od lješnjaka: nastrugane lješnjake izmiješamo sa šećerom i slatkim vrhnjem.

Osnovni recept za lisnato tijesto ili za lisnato tijesto s vrhnjem (vidi str. 344)

Nizozemska torta s trešnjama

Rashlađeno lisnato tijesto razvaljamo poput hrpta na nožu debelo pa ga narežemo na dugačke trake široke 10 cm i stavimo na hladno mjesto. Trake pečemo na mokrom limu kod temperature od 210–225° C dok ne zažute. Nadjev od trešanja: šalicu vode skuhamo sa 125 g šećera i u toj tekućini tušimo trešnje iz kojih smo izvadili koštice dok ne omekšaju.

Dva lista želatine razmekšamo u hladnoj vodi pa ih rastopimo u jednoj žlici vruće vode i dodamo tučenom slatkom vrhnju. Kriške s kremom dovršimo ovako: polovinu spečenih traka od lisnatog tijesta pokrijemo gusto skuhanim trešnjama i debelim slojem tučenoga slatkog vrhnja. Preostalu polovinu traka od tijesta okrenemo donjom stranom prema gore. Premažemo ih želeom od ribiza i prevučemo limunovom glazurom. Te premazane trake tijesta narežemo oštrim nožem ili nožicama na porcije pa ih stavimo na traku napunjenu trešnjama i tučenim slatkim vrhnjem. Kolač stavimo u hladnjak da se ohladi. Kad se potpuno ukrutio, narežemo ga oštrim nožem na lijepo obrezane kriške.

Za nadjev od trešanja:
500 g trešanja, 1 šalica vode, 125 g šećera, 2 lista želatine
Za punjenje:
½ l tučenoga slatkog vrhnja, 1 žlica trešnjevače, 3 žlice šećera, 3–4 lista želatine
Za premazivanje:
nekoliko žlica želea od ribiza, limunova glazura (vidi str. 391)

Pereci od lisnatog tijesta

Lisnato tijesto razvaljamo poput hrpta na nožu debelo u duguljastu četvorinu. Jednu polovinu četvorine premažemo nadjevom od oraha i na nju preklopimo drugu polovinu. Tijesto narežemo na podjednake trake široke 20 cm, uvinemo ih i od njih oblikujemo perece. Pokrijemo ih bademom narezanim na listiće i badem malo utisnemo u tijesto. Pečemo ih na mokrom limu kod temperature od 210–225° C.

Osnovni recept za lisnato tijesto ili lisnato tijesto s vrhnjem, nadjev od oraha (vidi str. 332), lisnato narezani badem

Polumjeseci od lisnatog tijesta

Rashlađeno lisnato tijesto tanko razvaljamo i izrežemo iz njeg polumjesece. Premažemo ih žumanjkom i stavimo ih na hladno mjesto. Pečemo ih na mokrom limu kod temperature od 210–225° C (otprilike 15 minuta). Te polumjesece koristimo za garniranje povrća i finih jela od mesa.

Osnovni recept za lisnato tijesto (vidi str. 342), ili za lisnato tijesto s kravljim sirom (vidi str. 344), ili lisnato tijesto s vrhnjem (vidi str. 344)

Roščići od lisnatog tijesta sa šunkom

Lisnato tijesto tanko razvaljamo pa od njega kotačićem izrežemo kvadrate velike 12 cm. Svaki kvadrat koso prorežemo a na trokute stavimo nadjev od šunke. Uvinemo ih sa široke strane i oblikujemo roščiće. Položimo ih na mokri lim i stavimo na hladno mjesto. Premažemo ih razmućenim žumanjkom i pečemo otprilike 20 minuta na temperaturi od 210–225° C dok ne zažute. Nadjev od šunke: šunku sitno narežemo, luk i peršun sitno sasjeckamo i pržimo ih na vrućem maslacu dok ne postanu staklasti. Sve to izmiješamo sa slatkim vrhnjem i malo posolimo.

Osnovni recept za lisnato tijesto (vidi str. 343), ili lisnato tijesto s kravljim sirom (vidi str. 344), ili lisnato tijesto s vrhnjem (vidi str. 344)
Za nadjev:
250 g šunke, 1 glavica luka, zeleni peršun, 1 žlica slatkog vrhnja, sol, papar, 1 žumanjak za premazivanje

Osnovni recept za lisnato tijesto (vidi str. 342)
Za punjenje: ½ l tučenoga slatkog vrhnja, šećer u prahu

Schillerovi uvojci

Rashlađeno lisnato tijesto razvaljamo tako da bude debelo kao hrbat noža. Kotačićem ga narežemo na trake široke 3 cm, ovlažene oblike za uvojke ovijemo tijestom od tanjeg kraja prema debljem tako da jedan sloj uvijek malo pokriva drugi. Oblike položimo na mokri lim i tijesto pečemo na temperaturi od 220° C (15 minuta). Kad su uvojci pečeni, odmah ih odvojimo od oblika, a kad se ohlade, napunimo ih zaslađenim tučenim slatkim vrhnjem i pospemo šećerom u prahu.

Osnovni recept za lisnato tijesto ili lisnato tijesto s vrhnjem, šećer

Svinjske uši

Rashlađeno lisnato tijesto razvaljamo na dasci posutoj šećerom u pravokutnik debeo kao hrbat noža. Pospemo ga šećerom i s obje strane prema sredini rahlo uvinemo tako da u sredini nastane dvostruki valjak. Od toga dvostrukog valjka narežemo tanke ploške, stavimo ih na lim isplahnut hladnom vodom, popravimo im oblik i pospemo ih šećerom. Pečemo ih na temperaturi od 210–225° C dok ne zažute.

Šunka u lisnatom tijestu

Izradimo bilo koje lisnato tijesto, tanko ga razvaljamo i narežemo na kvadrate velike 12 cm. Kvadrate napunimo ploškama mršave kuhane šunke, uvinemo ih i dogotovimo kako je to navedeno u receptu za hrenovke u lisnatom tijestu.

Osnovni recept za lisnato tijesto (vidi str. 342), ili za lisnato tijesto s vrhnjem, bilo koje voće, tučeno slatko vrhnje

Voćne tortice od lisnatog tijesta

Izradimo lisnato tijesto i tanko ga razvaljamo. Iz njeg izrežemo okrugle kolačiće pa im na rub položimo usku traku tijesta. Prevučemo ih razmućenim žumanjkom (žumanjak ne smije prijeći niz rub gornje plohe kolačića). Pečemo ih na temperaturi od 210–225° C dok ne zažute. Kad su pečeni, napunimo ih mekim ili jagodičastim voćem i premažemo tučenim slatkim vrhnjem.

MIJEŠANO TIJESTO — TIJESTO S PRAŠKOM ZA PECIVO

Od miješanog tijesta (tijesta s praškom za pecivo) možemo izraditi raznovrsne kolače i kolačiće. Rahlost tijesta zasniva se u prvom redu na upotrebi praška za pecivo ili obilno masnoće. Razlikujemo:

- Meko miješano tijesto za kolače koji se peku u obliku. To tijesto treba da se žilavo odvaja od kuhače;
- osrednje čvrsto miješano tijesto za dna kolača i za kolače pečene u limu;
- čvrsto miješano tijesto za kolačiće;
- tekuće miješano tijesto za vafle.

Osnovne sastojine za miješano tijesto jesu: maslac ili margarin, šećer, jaja, brašno, a eventualno i malo mlijeka.

Dodaci zbog okusa: nastrugana limunova kora, limunov sok, vanilija, kakao, sultanke, citronat, oranžat, rum i arak. Fino miješano tijesto, na primjer fine lake kolače priređujemo bez mlijeka ali zato kod njih upotrebljavamo obilno maslaca i jaja. Kod jednostavnih miješanih tijesta s malo jaja, dodajemo tekućinu u obliku mlijeka. Potrebna količina tekućine ravna se prema broju i veličini upotrijebljenih jaja. Tijesto za kolače koji se peku u obliku, treba da je mekano ali istodobno žilavo. Mora se teško odvajati od kuhače. Dodamo li mu previše tekućine, tijesto može, čim je pečeno, pasti i postati slaninasto. Ako, naprotiv, tijesto za fine miješane kolače priredimo prečvrsto, oni će pri pečenju ispucati, dobit će »grbu«, a prijaju suhi. Zbog toga je za dobro uspjeli kolač veoma bitno da pogodimo pravu količinu potrebne tekućine. Ni ona količina tekućine koja je navedena u receptima ne može biti apsolutno točna jer ne znamo kakva će jaja kuharica upotrijebiti, a osim toga je i sposobnost bubrenja raznih vrsta brašna različita. Općenito smijemo kod jednostavnih miješanih tijesta (malo masnoće i malo jaja) tijesto umijesiti malo čvršće. Miješano tijesto koristimo za suhe kolače u obliku, voćne kolače, vafle, kolačiće i za različite torte.

Priređivanje miješanog tijesta

Najprije čvrsto izmiješamo maslac da se vrlo lijepo zapjeni i počne izbacivati šiljke. Malo-pomalo dodajemo šećer i miješamo sve dotle dok se šećer potpuno ne rastopi. Za teške kolače treba maslac miješati 30–45 minuta. Koristimo li za miješanje električnu miješalicu, onda se, razumljivo, znatno smanjuje trajanje miješanja. Brašno treba izmiješati s praškom za pecivo i svaki put ga prosijati pa ga u pjenastu masu staviti naizmjence s tekućinom. Kod jednostavnih miješanih tijesta računamo na 500 g brašna s jednom vrećicom praška za pecivo. Za fina miješana tijesta s mnogo maslaca i jaja koristimo samo malo praška za pecivo jer će kolač i bez njega postati rahal. Primiješamo mu različite sastojine uzete zbog okusa. Stavljamo li u kolač snijeg od bjelanjaka, primiješat ćemo ga na kraju.

Kod mekog miješanog tijesta možemo jaja upotrijebiti odvojivši bjelanjak od žumanjka. Čvrsto tučeni bjelanjak čini kolač rahlim, a ako upotrijebimo čitava jaja, kolač će dulje vremena ostati svjež. Za čvrsto miješano tijesto bolje je upotrijebiti čitava jaja.

Oblike u kojima pečemo kolače treba premazati tankim slojem masnoće i posuti ih s malo brašna. Tijesto stavljamo u oblike samo do ¾ visine jer će se za vrijeme pečenja dići.

Temperatura pečenja

Miješano tijesto i tijesto s praškom za pecivo općenito pečemo na osrednjoj temperaturi. (Vidi također tablicu na str. 321.) Računamo otprilike:

- za miješane kolače pečene u obliku 175–200° C;
- za kolače pečene u limu 200–220° C;
- za kolačiće 175–195° C.

Što treba upamtiti

- Vrlo dobro izmiješana pjenasta masa bitno pridonosi kakvoći kolača. Upotrijebit ćemo fini šećer i meku masnoću sposobnu za premazivanje.
- Brašno možemo djelomično zamijeniti škrobnim brašnom.
- Brašno naglo dosipamo u tekućinu miješajući. Miješamo li predugo brašno, tijesto će postati žilavo i kolač se neće lijepo dignuti.
- Sultanke operemo i ocijedimo pa ih uvaljamo u brašno. U tijesto ih stavljamo tek kad je ono skoro dogotovljeno.
- Tijesto s praškom za pecivo pečemo odmah. Kad je pečeno, ostavimo ga da se u obliku malo ispari pa ga istresemo na rešetku da se na njoj ohladi.

Osnovni recept

250 g maslaca,
300 g šećera,
6–8 jaja,
nastrugana limunova kora
ili vanilijin šećer,
1 prstovet soli,
375 g brašna,
(po volji do polovine težine
škrobnog brašna),
½ vrećice praška za pecivo

Miješano tijesto – fini lagani kolač

Maslac miješamo dok se ne zapjeni. Naizmjence i malo-pomalo dodajemo šećer i jaja pa sve zajedno miješamo dok ne dobijemo vrlo lijepu rahlu pjenastu masu. Dodamo nastruganu limunovu koru ili vanilijin šećer i prstovet soli. Zatim masi primiješamo brašno kojemu smo dodali prašak za pecivo i sve zajedno prosijali, te naizmjence toliko mlijeka da dobijemo meko tijesto. Tijesto se mora široko i teško odvajati od kuhače. Mlijeko koristimo jedino onda ako je to potrebno, no samo u malim količinama. Ako tijesto i bez mlijeka dobije pravi sastav (ukoliko upotrijebimo krupna jaja), mlijeko nećemo dodavati. Tijesto stavimo u pripremljen oblik. Pečemo ga 45–60 minuta na temperaturi od 175–200° C.

200–250 g maslaca,
250 g šećera, 3–4 jaja,
limunova kora, 1/8 l mlijeka,
prstovet soli, 500 g brašna,
1 vrećica praška za pecivo

Miješano tijesto – jednostavni lagani kolač

Priređujemo ga jednako kao i fini lagani kolač. Jaja možemo upotrijebiti i razdvojiti žumanjak od bjelanjka pa masi naposljetku primiješati snijeg od bjelanjaka. Polovinu brašna možemo zamijeniti škrobnim brašnom.

125 g maslaca,
150 g šećera,
3 jaja, prstovet soli,
nastrugana limunova kora,
250 g brašna
(po volji 1/3
škrobnog brašna),
½ vrećice praška za pecivo,
miješana maslacova krema
(vidi str. 389),
grilaž
(vidi str. 392)

Frankfurtski vijenac

Od zadanih sastojina izradimo miješano tijesto. Nekoliko žlica mlijeka dodat ćemo samo onda ako je to potrebno. Tijesto stavimo u prstenast oblik premazan maslacom i posut brašnom pa ga 45 minuta pečemo na temperaturi od 175–200° C. Kad se ohladio, vijenac dvaput prorežemo, napunimo ga maslacovom kremom i premažemo ga njome. Zatim ga pospemo grilažem. Mase je dovoljno za mali prstenasti oblik.

Tijesto za jednostavni
lagani kolač (vidi recept),
dodaci zbog okusa kod
kraljevskog kolača

Jednostavni kraljevski kolač

Priređuje se sa sastojinama zadanim zbog okusa u receptu za lagani kolač. Kad je kolač pečen, pospemo ga šećerom u prahu.

Jednostavni pješčani kolač

250 g maslaca, 200 g šećera,
3–4 jaja, prstovet soli,
otprilike 1/8 l mlijeka,
nastrugana limunova kora,
375 g pšeničnog brašna,
125 g škrobnog brašna,
1 vrećica praška za pecivo
Za prevlačenje:
kuvertira ili
čokoladna glazura (vidi str. 391)

Maslac miješamo dok se ne zapjeni pa mu malo-pomalo naizmjence dodamo šećer i jaja. Izmiješamo ih u vrlo lijepu rahlu pjenastu masu i začinimo s malo soli i nastruganom limunovom korom. Zatim naizmjence dodamo brašno kojemu smo primiješali prašak za pecivo i sve zajedno prosijali, te mlijeko. Pridodamo samo toliko mlijeka da se tijesto teško i široko odvaja od kuhače. Gotovo tijesto stavimo u oblik za kuglof ili četvrtasti oblik premazan maslacom i posut brašnom pa ga pečemo otprilike jedan sat na temperaturi od 175–200° C. Kad je kolač pečen, prevučemo ga rastopljenom kuvertirom ili čokoladnom glazurom.

Kolač s grožđicama

Sastojine kao kod
jednostavnog laganog kolača
(vidi str. 350),
100–200 g grožđica

Izradimo miješano tijesto kao ono za jednostavni lagani kolač. Grožđice operemo i ostavimo da se ocijede pa ih lagano orašimo brašnom i primiješamo tijestu. Tijesto stavimo u pripremljeni oblik a kad je pečeno, pospemo ga šećerom u prahu.

Kolač s mirodijama

175 g maslaca, 4 bjelanjka,
4 žumanjka, 300 g šećera,
1 žlica cimeta,
½ žličice klinčića,
50 g kakaa, 1/8–1/4 l mlijeka,
375 g brašna,
1 vrećica praška za pecivo,
4 žlice kiselkaste marmelade
za punjenje,
šećer u prahu za posipavanje

Šećer miješamo dok se ne zapjeni pa mu naizmjence dodamo žumanjak i šećer. Sve to miješamo da se i dalje pjeni dok se šećer nije potpuno rastopio. Masi dodamo brašno, supstancije okusa i toliko mlijeka da se tijesto široko i teško odvaja od kuhače. Naposljetku mu primiješamo snijeg od bjelanjaka. Masu stavimo u pripremljen oblik za tortu pa je jedan sat pečemo na temperaturi od 175–200° C. Slijedećeg dana kolač jednom prorežemo, napunimo ga marmeladom i pospemo šećerom u prahu.

Kraljevski kolač

Osnovni recept za fini
lagani kolač
(vidi str. 350)
Dodaci zbog okusa:
250 g sultanki,
100 g korintskih grožđica,
50 g citronata,
100 g badema,
nekoliko gorkih badema,
3 žlice ruma

Izradimo miješano tijesto kao za lagani kolač. Oprane sultanke i oprane grožđice uvaljamo u brašno, citronat fino narežemo, oguljeni badem grubo sasjeckamo a gorki badem fino naribamo. Tijestu primiješamo sve sastojine dodane zbog okusa. Stavimo ga u pravokutni oblik premazan maslacom i posut brašnom pa ga pečemo jedan sat na temperaturi od 175–200° C. Kad je pečen, istresemo ga iz oblika i pospemo šećerom u prahu. Kraljevski kolač najbolje prija ako ga pečemo jedan do dva dana prije nego što ga narežemo.

Lješnjakov prsten

200 g maslaca,
375 g šećera,
4–5 čitavih jaja,
prstovet soli,
150 g samljevenih lješnjaka,
375 g brašna,
1 vrećica praška za pecivo,
po volji
100 g čokolade,
1/8–1/4 l mlijeka

Maslac miješamo dok se ne zapjeni pa mu naizmjence dodajemo šećer i jaja, sveudilj miješajući sve dok se šećer nije potpuno rastopio. Sada dodamo prstovet soli i samljevene lješnjake te brašno koje smo izmiješali s praškom za pecivo i prosijali. Tijestu možemo dodati 100 g čokolade u komadićima. Prilijemo mu toliko mlijeka da se tijesto teško odvaja od kuhače. Stavimo ga u pripremljeni prstenasti oblik pa ga 50 minuta pečemo kod 175–200° C. Kad je kolač pečen, pospemo ga šećerom u prahu. Uz taj kolač poslužujemo tučeno slatko vrhnje.

250 g maslaca,
200 g šećera,
5 čitavih jaja,
1 vrećica vanilijina šećera,
prstovet soli,
2 žlice ruma,
200 g pšeničnog brašna,
50 g škrobnog brašna,
1 nepuna žličica praška za pecivo,
100 g samljevenih lješnjaka,
100 g sitno narezane čokolade,
50 g sitno narezanog citronata

Miješani kolač s komadićima čokolade

Maslac miješamo dok se ne zapjeni pa mu postepeno dodajemo šećer i jaja i sve zajedno izmiješamo u vrlo lijepu pjenastu masu. Dodamo prstovet soli i 2 žlice ruma a zatim masi rahlo primiješamo prosijano pšenično i škrobno brašno koje smo prije toga izmiješali s praškom za pecivo. Na kraju dodamo samljevene lješnjake, sitno narezane komadiće čokolade i sitno narezan citronat. Tijesto stavimo u pravokutni oblik premazan maslacom i posut brašnom pa ga u njemu pečemo. Kad je kolač pečen, pospemo ga šećerom u prahu. Peče se otprilike 45–60 minuta na temperaturi od 175–200° C.

125 g maslaca,
125 g šećera,
2 jaja,
prstovet soli,
1 vrećica vanilijina šećera,
nekoliko žlica mlijeka,
375 g brašna,
¾ vrećice praška za pecivo,
sastojine za posip
kao kod kolača s posipom
(vidi str. 328)

Miješani kolač s posipom

Posip izradimo kako je to navedeno na str. 328 i ostavimo ga da miruje na hladnom mjestu. Od zadanih sastojina izradimo miješano tijesto pa ga premažemo na namašten lim i pospemo posipom. Pečemo ga 30 minuta na temperaturi od 200° C. Kad je pečen, pospemo ga šećerom u prahu.

Inačica: ogulimo kilogram jabuka, sitno ih narežemo i nakapljemo na njih malo limunova soka. Na tijesto stavimo najprije jabuke a zatim posip, i kolač pečemo kako je već rečeno.

Osnovni recept
za laki kolač,
50 g kakaa

Mramorni kolač

Izradimo meko miješano tijesto pa ga razdijelimo na dva dijela. Jednu polovinu tijesta obojimo tamno pomoću prosijanog kakaa i primiješamo mu još 2–3 žlice mlijeka da ne bi postalo prečvrsto. U namašten, brašnom posut oblik stavimo najprije svijetlo tijesto a zatim tamno pa oba tijesta izmiješamo vilicom u obliku spirale. Kolač pečemo 45–60 minuta na temperaturi od 175–200° C. Kad se ispekao, istresemo ga iz oblika i pospemo šećerom u prahu.

250 g maslaca,
250 g šećera,
5 čitavih jaja,
prstovet soli,
nastrugana limunova kora,
375 g pšeničnog brašna,
125 g škrobnog brašna,
1 vrećica praška za pecivo,
⅛ l mlijeka,
250 g marmelade
od kajsija,
punč-glazura
(vidi str. 391)

Punčev prsten

Maslac miješamo dok se ne zapjeni pa mu malo-pomalo i naizmjence dodajemo šećer i jaja. Sve to izmiješamo u vrlo lijepu rahlu pjenastu masu. Dodamo prstovet soli i nastruganu limunovu koru. Zatim izmiješamo pšenično brašno, škrobno brašno i prašak za pecivo pa ih prosijemo u pjenastu masu. Prilijemo toliko mlijeka da se tijesto teško odvaja od kuhače. Gotovo tijesto stavimo u pripremljeni prstenasti oblik pa ga 45–60 minuta pečemo na temperaturi od 175–200° C. Slijedećeg dana tijesto dvaput prorežemo, napunimo marmeladom, sastavimo, tanko premažemo marmeladom a na kraju pokrijemo punč-glazurom.

Savijača s kravljim sirom

500 g brašna,
1 vrećica praška za pecivo,
prstovet soli, 1 žlica ruma,
nastrugana limunova kora,
2 čitava jaja,
175 g maslaca,
250 g suhoga kravljeg sira,
200 g sultanki,
100 g sasjeckanog badema,
50 g citronata

Brašno izmiješamo s praškom za pecivo i prosijemo na dasku. U sredinu hrpice utisnemo udubinu, stavimo u nju šećer, mirodije i jaja pa sve to rahlo izmiješamo. Zatim dodamo suhi pasirani kravlji sir, maslac narezan na komadiće, oprane i ocijeđene sultanke te sasjeckan badem i citronat. Sve to brzo izgnječimo u čvrsto tijesto i od njeg oblikujemo savijaču. Peče se sat i četvrt na temperaturi od 170–190° C. Još vrući kolač premazujemo tekućim maslacom i pospemo ga debelim slojem šećera u prahu.

Srneći hrbat

100 g maslaca,
100 g šećera,
6 bjelanjaka,
6 žumanjaka,
100 g nastrugane čokolade,
100 g škrobnog brašna,
1 vrećica praška za pecivo,
2 žlice šećera za snijeg,
100 g oguljenih samljevenih badema,
čokoladna glazura, str. 391
ili rastopljena kuvertira,
50 g badema,
narezanog na motkice

Maslac, šećer i žumanjak miješamo dok se ne zapjene pa im dodamo nastruganu čokoladu. Škrobno brašno izmiješamo s praškom za pecivo, prosijemo ga na pjenastu masu i rahlo joj ga dodamo. Bjelanjak tučemo u čvrsti snijeg, dodamo 2 žlice šećera i tučemo sve dotle dok snijeg toliko ne očvrsne da ga možemo rezati nožem. Snijeg stavimo povrh pjenaste mase pa ga zajedno s oguljenim i samljevenim bademima brzo i rahlo pridodamo tijestu. Gotovo tijesto stavimo u oblik za srneći hrbat premazan maslacom i posut brašnom pa ga 55–60 minuta pečemo na slabijoj vatri. Kad se kolač ohladi, premažemo ga čokoladnom glazurom ili rastopljenom kuvertirom i nabodemo oguljenim bademom narezanim na motkice.

Vijenac s rumom

125 g maslaca, 200 g šećera,
3 žumanjka, 3 bjelanjka,
nastrugana limunova kora,
5 žlica ruma, prstovet soli,
250 g brašna,
½ vrećice praška za pecivo,
125 g nastruganog badema,
punč-glazura
(vidi str. 391)

Od maslaca, šećera i žumanjka izmiješamo pjenastu masu, dodamo nastruganu limunovu koru, rum, prstovet soli i brašno što smo ga izmiješali s praškom za pecivo i prosijali. Masi primiješamo također oguljeni i samljeveni badem. Naposljetku pridodamo čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Masu stavimo u prstenast oblik premazan maslacom i posut mrvicama pa je pečemo 50 minuta na temperaturi od 190° C. Kad se kolač ohladio, prevučemo ga punč-glazurom.

JAJNOMJERNO TIJESTO

To je miješano tijesto kod kojega se osnovne sastojine proračunavaju prema težini jaja. Jedinica težine je, dakle, jedno jaje. Tijesto možemo izraditi s maslacom ili bez njega. Budući da se to tijesto priređuje bez masnoće i lako je probavljivo a u njemu nema nikakvih sredstava za dizanje, vrlo je cijenjeno u prehrani bolesnika (dvopek). Sastojine za jajnomjerno tijesto izračunavaju se kako slijedi:

- na jedno jaje;
- za težinu jednog jajeta šećera;
- za ½–1 težine jajeta maslaca;
- za težinu jednog jajeta brašna.

Količinu šećera možemo nešto smanjiti ako tijesto ne treba biti slatko. Tijesto čije se sastojine odmjeravaju prema težini jaja odgovara, ako mu pridodamo maslac, pješčanoj masi (pješčani kolač). Pri tom uzimamo toliko maslaca koliko odgovara ukupnoj težini jaja a jednu trećinu do polovinu brašna zamijenimo škrobnim brašnom. Jajnomjerno tijesto izrađujemo bez praška za pecivo. Rahlost stvara izvrsno izmiješana pjenasta masa u koju stavljamo čitava jaja. Kod veće količine tijesta i teških sastojina dodanih zbog okusa možemo ipak dodati malo praška za pecivo da bi se kolač lakše pekao.

Dodajući mu različite mirodije možemo okus tijesta mijenjati. To su: samljeveni lješnjaci ili nastrugan badem, sitno sasjeckan citronat i oranžat, aniš, limunova kora, vanilija, rum, arak.

Jajnomjerno tijesto, koje pripravljamo s masnoćom, treba speći nekoliko dana prije nego što ćemo ga iznijeti na stol. Takvo tijesto predstavlja osnovni recept za fina tijesta pečena u pravokutnom obliku (engleski kolači). Možemo ga, uostalom, koristiti jednako kao i fino miješano tijesto. Priređivanje jajnomjernog tijesta točno je opisano u osnovnim receptima. Priređujemo li ga s masnoćom, moramo ga prirediti osobito pažljivo ako želimo da nam uspije. Važno je da pjenastu masu miješamo vrlo temeljito i dugo.

Temperatura pečenja

Jajnomjerno tijesto pečemo čim smo ga dogotovili. Ako u njemu nema masnoće, onda ga počnemo peći na slaboj vatri i dogotovimo na umjerenoj srednjoj vatri (180–190° C). Jajnomjerno tijesto s masnoćom (pješčana masa) počnemo peći na osrednjoj vatri i dogotovimo na jačoj osrednjoj vatri (190–200° C). Ako u tom tijestu ima masnoće, pogotovo kod pješčane mase, treba ga peći vrlo pažljivo. Pečemo ga najmanje jedan sat do sat i četvrt. Kad je pečen, ostavimo kolač u obliku da se iz njega ispari vlaga. Dok ga pečemo i kad ga izvadimo iz pećnice, moramo ga čuvati od propuha.

Jajnomjerno tijesto bez maslaca

Osnovni recept

4 čitava jaja,
za 4 težine jaja šećera,
za 4 težine jaja brašna,
(po volji do polovine škrobnog brašna),
nastrugana limunova kora,
aromati po volji

Jaja miješamo sa šećerom 1/2–3/4 sata dok se ne zapjene. Dodamo im prosijano brašno i nastruganu limunovu koru. Kolač pečemo 45–60 minuta u obliku premazanom maslacom i posutom brašnom na temperaturi od 180–190° C.

Ta je količina dovoljna za veliki pravokutni oblik. Osnovni recept možemo uz bilo koje dodatke zbog okusa (na primjer lješnjake, badem, sultanke, citronat, oranžat, aniš, vaniliju, rum, arak) upotrijebiti za fini kolač u pravokutnom obliku ili za voćni kolač.

Jajnomjerno tijesto s maslacom

Maslaca za
2–4 težine jaja,
šećera za
4 težine jaja,
4 čitava jaja,
brašna
za 4 težine jaja
(po volji do polovine škrobnog brašna),

a) S pjenasto tučenim maslacom: maslac miješamo dok se ne zapjeni pa mu naizmjence dodamo šećer i zagrijana jaja. Masu miješamo pola do tri četvrt sata. Mora se pjeniti. Dodamo brašno izmiješano s praškom za pecivo i prosijano, rum i limunovu koru.

b) S rastopljenim maslacom (ovo je tijesto posebno prikladno za priređivanje u električnoj miješalici): jaja i šećer miješamo pola do tri četvrt sata da se dobro zapjene (u električnoj miješalici miješamo ih dotle

dok se šećer nije rastopio). Zatim primiješamo nekoliko žlica prosijanog brašna i 2 žlice ruma. Rastopljen i ponovo ohlađen maslac dodamo pjenastoj masi naizmjence s preostalim prosijanim brašnom. Naposljetku dodamo prašak za pecivo izmiješan s malo brašna.

2 žlice ruma,
nastrugana limunova kora,
1 žličica praška za pecivo,
bilo kakvi dodaci
zbog okusa

Kolač pečemo sat do sat i četvrt u obliku premazanom maslacom i posutom mrvicama, najprije na osrednjoj vatri a zatim na jačoj vatri (180–200° C). Zadana količina sastojina dovoljna je za velik pravokutni oblik. Prema tom receptu možemo speći također fini lagani kolač ili mramorni kolač. Pri tom povećavamo količine sastojina na 6 težina jaja, a možemo dodati i nastruganu limunovu koru, te 50 g oguljenog i samljevenog badema. Isti osnovni recept možemo s bilo kojim dodacima zbog okusa (na primjer lješnjacima, bademom, sultankama, citronatom, oranžatom, vanilijom ili arakom) upotrijebiti za izradu finog kolača u pravokutnom obliku.

Anišev kolač

Osnovni recept
za jajnomjerni kolač
bez maslaca, 1–2 žličice aniša
ili 1 vrećica vanilijina šećera

Priredimo jajnomjerno tijesto bez maslaca, a zbog okusa dodamo 1–2 žličice sitno samljevenog aniša.

Biskupov kruh

Osnovni recept
za jajnomjerno tijesto
bez maslaca, 2 žlice ruma,
75 g citronata i oranžata,
75 g sultanki
i korintskih grožđica,
50 g oguljenog badema,
nastrugana limunova kora,
po volji 100 g čokolade

Priredimo jajnomjerno tijesto bez maslaca pa mu zbog okusa dodamo rum, fino sasjeckan citronat i oranžat, oprane sultanke i korintske grožđice posute brašnom, oguljeni, sitno sasjeckani badem te nastruganu limunovu koru. Možemo primiješati i 100 g čokolade nalomljene u komadiće. Masu stavimo u pravokutni oblik premazan maslacom i posut brašnom. Pečemo je jedan sat na temperaturi od 180–190° C.

Dvopek od jajnomjernog tijesta

Osnovni recept
za jajnomjerno tijesto
bez maslaca,
1–2 žličice aniša ili
1 vrećica
vanilijina šećera

Priredimo jajnomjerno tijesto bez maslaca i dodamo mu zbog okusa 1–2 žličice sitno sasjeckanog aniša ili vrećicu vanilijina šećera. Kad se kolač ohladio, narežemo ga na ploške široke 3/4–1 cm i položimo ih na lim pokriven pergament-papirom. Pečemo ih na slaboj vatri s obje strane dok ne zažute.

Engleski kolač

250 g maslaca,
250 g šećera, 4 čitava jaja,
nastrugana limunova kora,
50 g oguljenog badema,
150 g sultanki
i korintskih grožđica,
50 g citronata
i oranžata,
2 žlice ruma
ili araka,
250 g brašna,
1 žličica
praška za pecivo

Maslac miješamo dok se ne zapjeni. Naizmjence mu dodamo šećer i zagrijana jaja pa masu 1/2 do 3/4 sata miješamo da se dobro zapjeni. Dodamo nastruganu limunovu koru, oguljen i sasjeckan badem, očišćene sultanke i korintske grožđice koje smo oprašili brašnom, sitno sasjeckan citronat i oranžat te rum i arak. Naposljetku primiješamo brašno kojemu smo dodali prašak za pecivo i sve zajedno prosijali. Tijesto stavimo u pravokutni oblik premazan maslacom i posut brašnom. Iz početka ga pečemo na jačoj vatri (200° C) a zatim sat i četvrt na umjerenoj osrednjoj vatri. Kad je kolač pečen, ostavimo ga u obliku da se najprije s njega ispari vlaga a zatim ga istresemo na rešetku da se ohladi. Pospemo ga šećerom u prahu.

4 čitava jaja,
250 g šećera,
250 g maslaca,
2 žlice ruma,
nastrugana
limunova kora,
125 g škrobnog brašna,
125 g pšeničnog brašna,
1 žličica
praška za pecivo

Fini pješčani kolač

Jaja i šećer miješamo ½ do ¾ sata dok se ne zapjene (u električnoj miješalici kraće). Primiješamo nekoliko žlica prosijanog brašna, 2 žlice ruma i nastruganu limunovu koru. Zatim pjenastoj masi rahlo pridodamo rastopljen i ponovo rashlađen maslac i to naizmjence s preostalim prosijanim brašnom. Naposljetku dodamo prašak za pecivo promiješan s malo brašna. Masu stavimo u pravokutni oblik premazan maslacom pa je sat do sat i četvrt oprezno pečemo na umjerenoj vatri (190–200° C). Kad je kolač pečen, ostavimo ga u obliku da se s njega malo ispari vlaga, a zatim ga istresemo na rešetku.

Pješčana torta, vidi str. 379.

Osnovni recept
za jajnomjerno tijesto
bez maslaca
(vidi recept),
500 g trešanja,
šećer u prahu

Jajnomjerno tijesto s trešnjama

Izradimo tijesto prema osnovnom receptu za jajnomjerno tijesto bez maslaca pa ga stavimo u oblik za tortu premazan maslacom i posut brašnom. Na vrh tijesta stavimo oprane i obrisane trešnje pa kolač pečemo otprilike 45 minuta na temperaturi od 190–200° C. Trešnje će za vrijeme pečenja utonuti u masu. Kad je kolač pečen, izvodimo ga iz oblika i pospemo šećerom u prahu. Umjesto trešanja možemo uzeti također kajsije ili rabarbaru.

Osnovni recept
za jajnomjerno tijesto
s maslacom,
2 žlice kakaa,
1 žlica mlijeka,
1 vrećica
vanilijina šećera,
marmelada od kajsija,
kuvertira
ili čokoladna glazura
(vidi str. 391)

Kolač u obliku šahovske ploče

Izradimo jajnomjerno tijesto, kako je to zadano u receptu, pa polovinu toga tijesta izmiješamo s vanilijinim šećerom dok drugoj polovini dodamo kakao i žlicu mlijeka. Oba tijesta odvojeno spečemo u malim pravokutnim oblicima. Kad su se ohladila, narežemo ih tako da im rubovi budu ravni, a zatim svaki kolač prorežemo po duljini u dvije jednako široke trake. Tako dobivene oblike kolača premažemo marmeladom od kajsija (ili maslacovom kremom, odnosno čokoladnim prelivom) te po jednu bijelu i jednu crnu traku kolača položimo jednu kraj druge, a obje ostale trake obratno pa ih stisnemo jedne uz druge. Kolač premažemo čokoladnom glazurom.

Sastojine kao za tijesto
prema receptu za fini
pješčani kolač,
¼ l narančina soka,
sok od
1 limuna

Pješčani kolač s narančinim sokom

Kolač ispečemo prema receptu za fini pješčani kolač. Kad se ohladio, nekoliko puta ga probodemo tankim drvenim štapićem. Narančin sok izmiješamo s limunovim sokom, tekućinu procijedimo i kolač natopimo njome.

250 g maslaca,
250 g šećera,
5 žumanjaka,
5 bjelanjaka, nastrugana
limunova kora,
1 žlica ruma,
250 g brašna,
50 g sasjeckanog badema

Stablasti kolač

Pravi stablasti kolač ne peku slastičari u obliku kao što peku ostale kolače od miješanog tijesta već ga peku »na ražnju«. Teško miješano tijesto nanose na valjak i peku ga kao pile na ražnju. Dok se valjak okreće, slastičar neprekidno nanosi novu masu tijesta na njega i tijesto peče dok kolač nije dovoljno debeo. Pri tom se kolač postepeno peče u tankim slojevima pa kad ga prorežemo, pokazuje pojedinačne kolutove pečenog tijesta koji izgledaju kao godovi na stablu. Prema tome je i dobio ime.

Od maslaca, šećera i žumanjka izmiješamo pjenjačom vrlo lijepu, rahlu, pjenastu masu. Dodamo nastruganu limunovu koru i rum pa primiješamo prosijano brašno i oguljeni sasjeckani badem. Naposljetku pridodamo čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. U dobro namašten velik pravokutni oblik stavimo tanki sloj tijesta i pečemo ga dok ne zažuti. Zatim nastavimo peći samo s gornjom vatrom. Strugačom za tijesto ili kistom nanosimo slijedeći sloj tijesta pa ga također pečemo dok ne zažuti. Svaki se sloj peče otprilike 5 minuta. Nastavljamo na taj način dok ne utrošimo čitavo tijesto. Lijepi stablasti kolač treba da se sastoji od 15–18 slojeva tijesta. Kad se ohladi, prevučemo ga limunovom glazurom. Taj kolač ostaje dulje vremena svjež.

VAFLI

6 jaja,
125 g šećera,
½ šalice slatkog vrhnja,
150 g brašna,
1 žlica ruma,
½ žličice
praška za pecivo,
nastrugana limunova kora

Biskvitni vafli

Jaja i šećer miješamo na pari dok ne postanu gusti i pjenasti. Dodamo slatko vrhnje i rum a zatim malo-pomalo primiješamo brašno kojemu smo dodali prašak za pecivo i sve zajedno prosijali. Smjesu smjesta pečemo u zagrijanim i namaštenim željezima za vafle, a gotove vafle položimo razdvojeno na rešetku da se na njoj ohlade.

125 g maslaca, 50–80 g šećera,
4–6 žumanjaka,
4–6 bjelanjaka,
prstovet soli,
150 g brašna,
nastrugana limunova kora,
⅛–¼ l kiselog vrhnja

Fini vafli

Maslac, jaja i šećer miješamo dok se ne zapjene. Dodamo prstovet soli i nastruganu limunovu koru. Primiješamo prosijano brašno naizmjence s kiselim vrhnjem. Vafle pečemo u namaštenim i dobro zagrijanim željezima za vafle pa ih pojedinačno stavljamo na rešetku da se ohlade.

75–100 g šećera,
4–5 žumanjaka,
4–5 bjelanjaka,
otprilike ⅜ l kiselog vrhnja,
250 g brašna, prstovet soli,
limunova kora,
1 žlica ruma

Fini vafli od tijesta za palačinke

Šećer i žumanjke miješamo dok se ne zapjene. Naizmjence im dodamo kiselo vrhnje i prosijano brašno. Primiješamo sol i sastojine zadane zbog okusa, a naposljetku pridodamo čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Masu pečemo u dobro namaštenom i temeljito zagrijanom željezu za vafle a gotove vafle pospemo šećerom izmiješanim s cimetom.

175 g kokosove masti, 4 jaja,
175 g šećera, prstovet soli,
1 vrećica vanilijina šećera,
1 žlica ruma,
2 žlice kiselog vrhnja,
100 g pšeničnog brašna,
100 g škrobnog brašna,
½ žlice praška za pecivo

Pješčani vafli

Rastopimo kokosovu mast i ostavimo da se ponovo ohladi a zatim je miješamo sa šećerom i jajima da se dobro zapjene. Dodamo vanilijin šećer, malo soli, žličicu ruma i 2 žlice kiselog vrhnja, zatim primiješamo brašno kojemu smo dodali prašak za pecivo i zajedno s njime prosijali. Vafle pečemo u dobro zagrijanim i namaščenim željezima za vafle pa ih pojedinačno stavljamo na rešetku da se ohlade.

PRHKO TIJESTO I VOĆNI KOLAČI

Prhko tijesto je najomiljenije tijesto za voćne kolače. Jednako je tečno u kolaču s jabukama i trešnjama kao što je prikladno za dno kolača čiji se gornji sloj sastoji od voća. Voćne kolače možemo, uostalom, prirediti i od različitih drugih vrsta tijesta, na primjer od biskvitnog, miješanog i dizanog tijesta. Unatoč tim veoma različitim vrstama tijesta, ipak smo voćne kolače obuhvatili u jednom odsječku. Vjerujemo da ćemo tako domaćici pružiti bolji pregled jer bi inače morala tražiti u različitim odsječcima.

Ovdje ćemo govoriti o prhkom tijestu. Tijesto postane prhko ako mu dodamo obilno masnoće (maslaca, margarina). Količina masnoće iznosi kod prhkog tijesta otprilike polovinu količine brašna, pa i više. Mala količina tekućine, na primjer mlijeka, vrhnja, vina i ruma povezuje tijesto pa ga lakše priređujemo.

Osnovne sastojine za prhko tijesto jesu: brašno, maslac i šećer te jaja kao vezivno sredstvo.

Dodaci zbog okusa: nastrugana limunova kora, vanilija, cimet, klinčići, lješnjaci, badem.

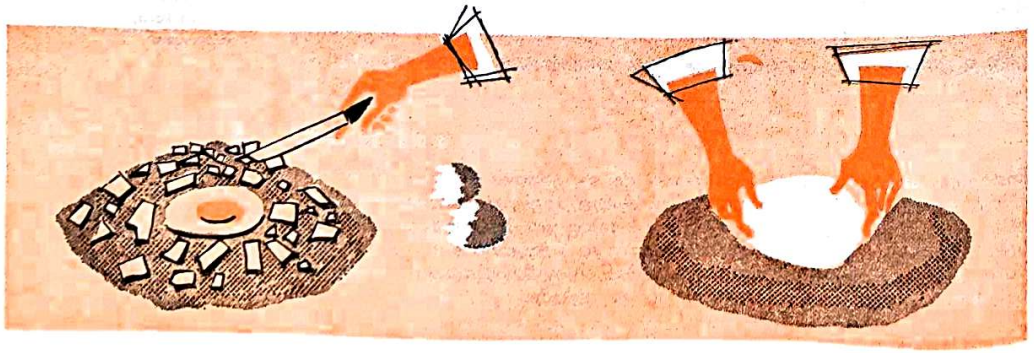
Količina sastojina za prhko tijesto može se lako upamtiti: maslaca za polovinu količine brašna, šećera za polovinu količine maslaca i jedno jaje.

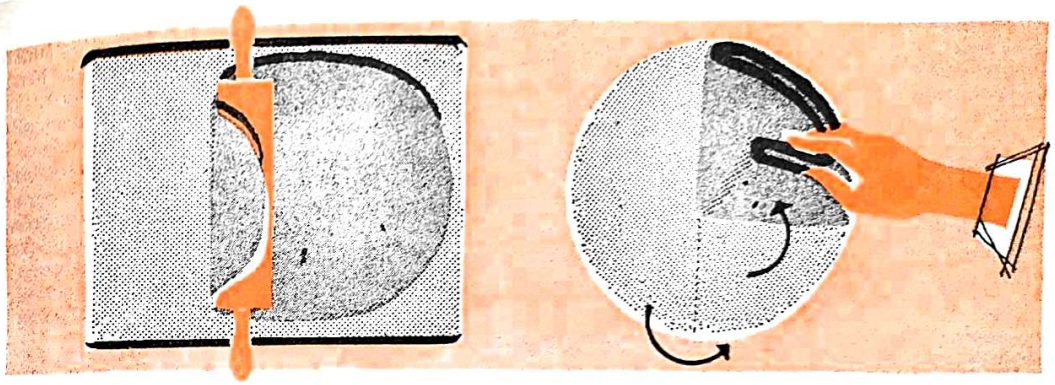
Dotjerano prhko tijesto je takozvano jen-dva-tri tijesto: tri dijela brašna, dva dijela maslaca, jedan dio šećera (na primjer 300 g brašna, 200 g maslaca, 100 g šećera) a jedno jaje kao vezivno sredstvo.

Priređivanje prhkog tijesta

Prhko tijesto možemo gnječiti, sjeći, mrviti (zbog čega ga nazivaju također gnječeno tijesto, sjeckano i mrvljeno prhko tijesto) ili ga prirediti kao miješano tijesto. Gnječeno (mrvljeno, sjeckano) prhko tijesto se brže priređuje. Miješanom tijestu dajemo prednost onda ako se radi o tijestu s velikim sadržajem masnoće.

Mrvljeno prhko tijesto (gnječeno, sjeckano): sve sastojine treba da su hladne. U prvom redu treba da je maslac hladan i tvrd. Za to tijesto moramo upotrijebiti fino suho brašno i fini šećer. Grubi šećer





Ovako možemo prhko tijesto prenositi na lim ili u oblik za tortu

činio bi tijesto lomljivim. Brašno prosijemo na dasku pa mu dodamo sve sastojine. Maslac sasjeckamo nožem ili narežemo na fine listiće i tako ga dodamo tijestu. Tijesto mrvimo dlanovima i gnječimo ga. U osnovnom receptu točno je opisano priređivanje mrvljenog prhkog tijesta. Prije nego što mu podamo konačni oblik, moramo ga ostaviti na hladnom mjestu da se ponovo ukruti. Miješano prhko tijesto: maslac miješamo dok se ne zapjeni i dok ne počne izbacivati mjehuriće. Naizmjence mu dodamo šećer i jaja a naposljetku primiješamo prosijano brašno i sastojine dodane zbog okusa. Tijesto stavimo na hladno dok ne očvrsne.

Temperatura pečenja

Prhko tijesto općenito pečemo na dosta jakoj vatri (200–220° C, vidi tablicu na str. 321). Ako je prhko tijesto prejako pečeno, dobit će gorak okus.

Što treba upamtiti

- Za mrvljeno prhko tijesto treba da su sve sastojine hladne. Moramo ga brzo izgnječiti da tijesto previše ne omekša.
- Za miješano prhko tijesto koristimo mekanu masnoću sposobnu za premazivanje.
- Prhko tijesto stavljamo u hladnjak prije nego što ga počnemo oblikovati a i nakon oblikovanja.
- Lim i oblike za prhko tijesto ne premazujemo masnoćom. Limovi moraju, uostalom, biti hladni.
- Lješnjake i badem fino sameljemo. Grubo samljeveni lješnjaci čine tijesto lomnim.
- Prhko tijesto možemo prirediti i za zalihu pa ga čuvati u rashladnoj škrinji.

Prhko tijesto (gnječeno tijesto)

Osnovni recept

200 g brašna,
100 (125) g maslaca,
65 g finog šećera,
prstovet soli,

Za fino prhko tijesto upotrebljavamo količine zadane u zagradama. Mrvljeno prhko tijesto: brašno prosijemo na dasku, izmiješamo ga s malo soli i praška za pecivo pa u hrpicu brašna utisnemo udubinu. U nju stavimo šećer, jaja i sastojine zadane zbog okusa pa sve to s jednim

1 jaje (2 žumanjka),
1 žlica ruma
ili kiselog vrhnja,
nastrugana limunova kora
ili vanilijin šećer,
na vrhu noža
praška za pecivo
Za poboljšanje okusa:
nastrugan badem
ili samljeveni lješnjaci

dijelom brašna izmiješamo u gustu kašu. Veoma hladni maslac tanko narežemo nožem ili ga sasjeckamo pa njime pokrijemo brašno. Masu rukama izmiješamo u grudu a zatim brzo izgnječimo u glatko tijesto. To gnječenje rukama moramo izvesti brzo da tijesto ne bi uslijed toplih dlanova postalo premekano. Prije nego što tijesto dalje preradimo u kolače, moramo ga staviti u hladnjak, da očvrsne. Za voćne kolače tijesto tanko razvaljamo i njime obložimo oblik za voćni kolač (ili za tortu). Rubove tijesta uzdignemo i tijesto nekoliko puta probodemo vilicom. Pečemo ga na temperaturi 200° C dok ne zažuti. To prhko tijesto koristimo za voćne torte sa sočnim prelivom i druge voćne kolače.

3 žumanjka,
3 bjelanjka,
75 g finog šećera,
nastrugana
limunova kora
ili limunov sok,
75 g brašna,
prstovet praška za pecivo

Biskvit za voćni kolač

Za fine voćne kolače priređujemo od ovdje zadanih sastojina pravi biskvit. Stavljamo ga u priređeni oblik pa ga pečemo 20–30 minuta na temperaturi od 175° C. Dno za torte pokrijemo bilo kojim voćem i prelijemo prelivom.

Osnovni recept
za biskvitnu roladu
(vidi str. 371),
voće za gornji sloj,
bistri preliv,
tučeno slatko vrhnje
i grilaž
za ukrašavanje

Biskvitne voćne tortice

Priredimo biskvitnu roladu kako je to opisano na str. 371. Pečeni biskvit istresemo na dasku i skinemo s njega pergament-papir. Kad se ohladio, izrežemo iz njeg okrugle tortice s promjerom od 8–10 cm. Tortice natopimo voćnim sokom i odozgo položimo na njih sloj mekanog sirovog ili tušenog voća. U tu su svrhu najprikladnije ploškice ananasa, kajsija, bresaka, te jagode, maline, kupine, jagodice grožđa. Tortice prelijemo bistrim prelivom, naštrcamo na njih tučeno slatko vrhnje i ukrasimo ih grilažem. Ili: po dvije tortice sastavimo u par pomoću tučenoga slatkog vrhnja odnosno marmelade i dogotovimo ih kako je rečeno. Ili: tortice premažemo debelim slojem ukuhanoga tučenog slatkog vrhnja i odozgo stavimo voće.

¼ l voćnog soka ili vode,
1–2 žlice šećera,
3–4 lista crvene ili bijele
želatine
već prema boji voća

Bistri preliv za voćne torte

Želatinu operemo, omekšamo je u hladnoj vodi i istisnemo. Voćni sok ili vodu zagrijemo sa šećerom, u njoj rastopimo želatinu i tekućinu stavimo na hladno. Kad se masa počne ukuhavati, premažemo njome voćni kolač i stavimo ga na nekoliko sati u hladnjak. Želatinski preliv bolje će nam uspjeti ako smo voćni kolač prije prelijevanja dobro ohladili jer će se želatina brže ukrutiti i preliv neće kliznuti s kolača. Ondje gdje se u trgovinama može nabaviti gotov preliv za kolače, imat će domaćica lagan posao. Treba se samo ravnati prema uputi za upotrebu preliva.

Prhko tijesto za voćni kolač,
¾ kg šljiva,
posip kao za voćni kolač
s posipom
(vidi str. 368)

Fini kolač sa šljivama

Izradimo prhko tijesto, obložimo njime oblik za tortu i rub tijesta uzvinemo. Odozgo položimo šljive iz kojih smo izvadili koštice i pospemo posipom. Pečemo na dobroj vatri.

Fino prhko tijesto za voćne kolače

To vrlo fino ali zasitno prhko tijesto daje osobito nježna dna za voćne kolače. Od maslaca, šećera i jaja izmiješamo lijepu pjenastu masu, dodamo prstovet soli a naposljetku i prosijano brašno. Možemo dodati i malo praška za pecivo. Gotovo tijesto stavimo u hladnjak da očvrsne. Želimo li dobiti dno za voćni kolač, tijesto tanko razvaljamo i njime obložimo oblik za voćni kolač ili za tortu. Rubove malo uzdignemo i tijesto pečemo na temperaturi od 200° C dok ne zažuti. Kolači pečeni prema ovom receptu, a u prvom redu voćne tortice, mogu se i zamrznuti.

165 g maslaca,
100 g šećera,
1 čitavo jaje,
prstovet soli,
200 g brašna,
na vrhu noža praška
za pecivo
(po volji)

30 g rastopljenog maslaca
za nakapljavanje,
90 g šećera
za posipavanje,
500–750 g voća,
(jabuka, trešanja, rabarbare,
kajsija),
100–150 g oraha
Za tijesto:
100 g maslaca,
125 g šećera,
3 jaja,
nastrugana
limunova kora,
prstovet soli,
180 g brašna,
1 nepuna žličica
praška za pecivo

Izvrnuta voćna torta

Dno oblika za tortu koji se može čvrsto zatvoriti obložimo pergament-papirom pa na njeg nakapljemo rastopljenog maslaca i pospemo gustim slojem sitnog šećera. Zatim pripremljeno voće položimo u obliku prstena na dno, ali tako da ne dopire potpuno do ruba oblika za tortu. (Jabuke narežemo na debele ploške pa ih naizmjence s polovinama oraha stavimo u obliku prstena na dno. Trešnje stavljamo zajedno s košticama, rabarbaru narežemo na komadiće, kajsijama izvadimo koštice i prerežemo ih popola.) Za tijesto miješamo maslac, šećer i jaja da se zapjene pa im dodamo nastruganu limunovu koru, prstovet soli i brašno što smo ga izmiješali s praškom za pecivo i zajedno s njime prosijali. Tijesto stavimo iznad voća i tortu pečemo 45–60 minuta na temperaturi od 190–210° C. Trebamo više donje nego gornje vatre. Kad je torta pečena, ostavimo je još 10 minuta u obliku da se u njem ohladi. Zatim joj rub odvojimo od oblika i tortu istresemo na okrugli pladanj pa s nje skinemo papir.

Osnovni recept
za prhko tijesto
(vidi str. 358)
Za nadjev:
750 g jabuka,
80 g šećera,
malo cimeta,
50 g sultanki, mrvice

Jabučna savijača od prhkog tijesta

Prhko tijesto razvaljamo u pravokutnik i po sredini pospemo mrvicama. Na to položimo sitno narezane jabuke, šećer, cimet i sultanke pa tijesto s obje strane preklopimo i premažemo razmućenim žumanjkom. Pečemo ga na umjerenoj vatri dok ne zažuti.

Prhko tijesto
ili miješano tijesto,
750 g jabuka
Za gornji sloj:
250 g kravljeg sira, 1 jaje,
20 g maslaca, 75 g šećera,
1 žlica vrhnja, 2 žlice sultanki,
limunova kora
Za premazivanje:
1 žumanjak,
1 žlica slatkog vrhnja,
1 žličica šećera

Jabučni kolač s kravljim sirom

Izradimo prhko ili miješano tijesto pa njime pokrijemo dno oblika za tortu i rub mu utisnemo. Dno kolača možemo 10–15 minuta unaprijed peći u pećnici. Zatim na njeg stavimo sitno narezane jabuke a povrh jabuka sloj kravljeg sira. Žumanjak izmiješamo sa slatkim vrhnjem i šećerom pa time premažemo kolač. Do kraja ga pečemo na umjerenoj vatri. Nadjev od sira: maslac miješamo sa šećerom i jajem dok se ne zapjeni. Dodamo kravlji sir protisnut kroz sito, vrhnje, nastruganu limunovu koru i sultanke pa sve dobro izmiješamo. Količinu kravljeg sira možemo povećati dvostruko.

Osnovni recept
za prhko tijesto
ili fino prhko tijesto
(vidi str. 361),
ili miješano tijesto
za voćne kolače
(vidi str. 350)
Za gornji sloj:
¾–1 kg sirovog voća,
šećera po ukusu
Za dotjerivanje okusa
kod jabuka:
cimet, sultanke

Jednostavni voćni kolač

Jednostavni voćni kolač koji predstavlja osnovni recept za raznovrsne navedene voćne kolače, možemo prirediti od prhkog ili miješanog tijesta. Izradimo jedno od ta dva tijesta, obložimo oblik za tortu i rub malo uzdignemo. Uzmemo li kao gornji sloj kakvo sočno voće, posut ćemo tijesto mrvicama. Na tijesto stavimo pripremljeno voće pa ga, ako želimo, pospemo cimetom, sultankama ili sasjeckanim bademom. Kolač pečemo otprilike 30 minuta na temperaturi od 200–220° C. Još vrućeg ga pospemo šećerom. Za gornji sloj su najprikladnije jabuke i šljive, ali možemo upotrijebiti i različito drugo sirovo voće, pa i miješano, na primjer rabarbaru, trešnje, ringlove, kajsije, borovnice i drugo. Za kolače pečene na limu uzimamo dvostruku količinu zadanih sastojina. Jednostavni voćni kolač možemo dotjerati različitim gornjim slojevima ili prelivom.

Osnovni recept
za prhko tijesto (vidi str. 358)
Za gornji sloj:
750 g kravljeg sira
50 g maslaca, 150 g šećera,
3 žumanjka, 3 bjelanjka,
vanilijin šećer ili limun,
3 žlice slatkog vrhnja,
prstovet soli, 50 g sultanki,
50 g korintskih grožđica
Za premazivanje:
1 žumanjak, šećer, slatko vrhnje
na vrhu noža cimeta

Kolač od prhkog tijesta s kravljim sirom

Izradimo prhko tijesto i njime pokrijemo dno oblika za tortu. Rubove utisnemo i tijesto izbodemo vilicom. Izradimo nadjev od kravljeg sira i stavimo ga na dno kolača tako da strši u obliku humka. Odozgo nakapljemo na njeg glatku mješavinu žumanjka s malo šećera, vrhnja i cimeta. Kolač pečemo 30–40 minuta na temperaturi od 220° C. Nadjev od kravljeg sira: maslac, šećer i žumanjak miješamo dok se ne zapjene, dodamo kravlji sir protisnut kroz sito i sve sastojine, a naposljetku rahlo primiješamo snijeg od bjelanjaka.

Za prhko tijesto:
300 g brašna,
prstovet soli,
100 g finog šećera,
1 jaje,
1 bjelanjak,
1 žlica slatkog vrhnja
ili vina,
nastrugana limunova kora,
150 g maslaca
Za gornji sloj:
¾–1 kg sirovog voća
ili gustog kompota od jabuka,
2 žlice šećera,
sultanke

Kolač od prhkog tijesta s rešetkama

Od zadanih sastojina izradimo prhko tijesto i stavimo ga u hladnjak da neko vrijeme miruje. Dvije trećine tijesta razvaljamo i kao dno položimo u oblik za tortu. Rubove tijesta uzvinemo, odozgo stavimo sloj pripremljenog voća ili dno premažemo debelim slojem kompota od jabuka. Ostatak tijesta razvaljamo, kotačićem izrežemo iz njega trake i položimo ih na kolač u obliku rešetki. Tanki valjak tijesta stavimo oko ruba torte i pritisnemo ga. Tortu pečemo 30 minuta na temperaturi od 200–220° C. Kad je pečena, pospemo je šećerom u prahu. Prije nego što je stavimo da se peče, možemo, uostalom, rešetku i rub premazati razmućenim jajetom. Kiselkasto voće treba unaprijed zašećeriti. Zadana količina dovoljna je za mali oblik za tortu. Pečemo li kolač u limu, moramo udvostručiti količinu sastojina.

Osnovni recept za prhko tijesto
ili fino prhko tijesto
za voćni kolač
(vidi str. 361)
Za kremu:
20 g škrobnog brašna,
2 žumanjka, 2 bjelanjka,

Kolač s narančama

Izradimo prhko tijesto i stavimo ga u pripremljen oblik za voćne kolače pa ga 25 minuta pečemo dok ne zažuti. Kad se ohladio, premažemo ga kremom. Izrada kreme: škrobno brašno izmiješamo sa 4 žlice vode i žumanjcima. Preostalu vodu zavremo s istisnutim narančinim sokom, šećerom i nastruganom korom jedne naranče. Škrobno brašno razmutimo

sa žumanjkom i vodom neprekidno miješajući pa jednom pustimo da kratko zavre a zatim skinemo s vatre. Čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka primiješamo još vrućoj masi. Ohlađeno dno za tortu pokrijemo pločkama naranči bez koštica, ali ne pregusto i prelijemo slojem još tople kreme pa na nekoliko sati stavimo u hladnjak. Neposredno prije nego što tortu iznesemo na stol, ukrasimo je tučenim slatkim vrhnjem i narančama narezanim na rezance.

⅛ l vode, 400 g naranči
s tankom korom,
75 g šećera,
2 naranče bez koštica
i tučeno slatko vrhnje
za ukrašavanje

Za prhko tijesto:
250 g brašna, prstovet soli,
125–150 g maslaca,
80 g finog šećera,
1 jaje, 1 žlica vina,
nastrugana limunova kora,
na vrhu noža
praška za pecivo
Za gornji sloj:
500 g rabarbare,
100 g šećera, ⅛ l vode,
2 vrhom pune žlice
škrobnog brašna,
makronski preliv

Kolač s rabarbarom i makronskim prelivom

Od navedenih sastojina brzo izmiješimo tijesto na dasci i stavimo ga na hladno mjesto. Tijesto razvaljamo pa njime obložimo oblik za tortu, uzdignemo rubove i tijesto izbodemo vilicom. Pečemo ga otprilike 30 minuta na temperaturi od 200° C dok ne zažuti. Opranu rabarbaru narezanu na komadiće kuhamo u šećernoj rastopini dok ne omekša. Polako dodajemo škrobno brašno razmućeno u hladnoj vodi. Pri tom neprekidno miješamo. Tekućina smije nekoliko puta zavreti. Kad se rabarbara ohladila, nanesemo je na pečeno dno od kolača, pokrijemo makronskim prelivom i još otprilike 15 minuta pečemo u pećnici na gornjoj vatri dok preliv ne zažuti. Makronski preliv izradimo kako je to navedeno na str. 367.

Osnovni recept
za prhko tijesto
(vidi str. 358),
500–750 g crvenog ribiza,
3 žlice šećera,
pjenasti preliv

Kolač s ribizom i pjenastim prelivom

Izradimo dno za voćni kolač od prhkog tijesta. Ribiz operemo i ostavimo ga da se ocijedi pa ga pošećerimo sa tri žlice šećera i pustimo da malo odstoji. Pjenasti preliv izradimo kako je to navedeno na str. 367. i jednu šalicu mase odvojimo. Ribiz izmiješamo s pjenastom masom i stavimo ga u obliku hrpe na pečeno dno kolača. Preostalu pjenastu masu upotrijebimo za štrcanje ukrasa na kolaču pa sve pospemo šećerom u prahu. Kolač brzo propečemo na gornjoj vatri da zažuti.

50 (75) g maslaca,
65 (80) g šećera,
1 (2) jaja, prstovet soli,
2–4 (1–2) žlice mlijeka,
nastrugana limunova kora
ili vanilijin šećer,
150 g brašna,
1 žličica praška za pecivo

Miješano tijesto za voćne kolače

Za dotjerano miješano tijesto vrijede količine zadane u zagradama. Maslac temeljito miješamo i naizmjence mu dodajemo šećer te jaja. Miješamo dok se masa dobro ne zapjeni. Dodamo aromate i prosijano brašno kojemu smo primiješali prašak za pecivo. Zatim prilijemo toliko mlijeka da se tijesto teško odvaja od kuhače. Gotovo tijesto stavimo u namašten oblik za voćni kolač. Pečemo ga 30 minuta na temperaturi od 180–190° C.

300 g brašna,
120 g šećera,
prstovet soli,
175 g maslaca,
nastrugana
limunova kora,
1 jaje
Za gornji sloj:
1 kg jabuka,

Pokrivena jabučna torta

Od zadanih sastojina izradimo prhko tijesto i ostavimo ga da miruje na hladnom mjestu. Polovinu tijesta razvaljamo, stavimo u oblik za tortu i rub utisnemo pa dno izbodemo vilicom. Pečemo ga na umjerenoj vatri dok tijesto ne zažuti. Zatim ga pokrijemo slojem rashlađenoga jabučnog nadjeva. Ostatak prhkog tijesta razvaljamo i njime pokrijemo kolač. Oko gornjeg ruba kolača položimo tanki valjak tijesta i pritisnemo ga uz njega. Tortu premažemo žumanjkom pa je vilicom urežemo u

2 žlice šećera,
30 g maslaca,
50 g sultanki,
50 g sasjeckanog badema,
1 žumanjak za premazivanje

rešetkastom uzorku. Zatim ga još petnaest do dvadeset minuta pečemo na umjerenoj vatri. Jabučni nadjev: jabuke ogulimo, narežemo ih na sitno i tušimo sa šećerom i maslacom dok upola ne omekšaju. Dodamo im oprane sultanke. Badem oljuštimo i grubo sasjeckamo pa ga dodamo jabučnom nadjevu i masu ostavimo da se ohladi. Zadana količina dovoljna je za mali oblik. Torta najbolje prija dok je svježa.

300 g brašna,
100 g šećera,
prstovet soli,
150 g maslaca,
1 jaje
Za gornji sloj:
¾–1 kg jabuka,
po potrebi
2 žlice šećera,
cimet,
1–2 žlice sultanki,
nastrugana
limunova kora,
1 žumanjak za premazivanje,
1 žlica sasjeckanih
lješnjaka

Pokriveni jabučni kolač od prhkog tijesta

Od navedenih sastojina izradimo prhko tijesto i ostavimo ga da neko vrijeme miruje na hladnom. Polovinu tijesta razvaljamo, stavimo u oblik za tortu i rubove tijesta pritisnemo. Oguljene jabuke narežemo na sitno, izmiješamo ih sa šećerom, cimetom, nastruganom limunovom korom i sultankama pa smjesu nanesemo na dno torte. Rub utisnemo i na njeg položimo tanki obruč od tijesta. Ostatak tijesta razvaljamo i položimo kao poklopac na voće. Odozgo ga premažemo razmućenim žumanjkom i vilicom urežemo u obliku rešetke pa pospemo sasjeckanim lješnjacima. Peče se 30–40 minuta na temperaturi od 200–220° C.
Preporuča se, pogotovu ako su jabuke vrlo sočne, da dno torte najprije kratko vrijeme pečemo u pećnici a tek onda stavimo na njeg nadjev i gornji sloj tijesta pa pečemo do kraja. Zadana količina je dovoljna za mali oblik. Za kolače pečene u limu trebamo dvostruku količinu zadanih sastojina.

½ recepta za fino
prhko tijesto
i jedan recept
za vodeni ili obični
biskvit

Prhko tijesto – biskvitno dno

Rashlađeno fino prhko tijesto tanko razvaljamo, iz njeg izrežemo dno za tortu i pečemo ga dok ne zažuti. Kad se pečeno tijesto ohladilo, premažemo ga marmeladom i na njeg stavimo pečeni biskvitni list tijesta. Odozgo položimo sloj voća i prelijemo prelivom kako je to rečeno kod voćne torte s prelivom na str. 366.

100 g maslaca,
100–125 g šećera,
3 jaja,
prstovet soli,
limunova kora,
200 g brašna,
1 nepuna žličica praška
za pecivo,
500 g jabuka,
šećer u prahu za posipavanje

Švapski kolač s jabukama

(slika u boji uz str. 346)

Od navedenih sastojina izradimo miješano tijesto pa ga stavimo u pripravljen oblik za tortu. Jabuke ogulimo, narežemo ih na četvorine, urežemo ih i stavimo na tijesto u obliku vijenca. Kolač pečemo 30–40 minuta na temperaturi od 180–200° C. Dok se kolač peče, jabuke će utonuti u masu. Možemo ga prevući zagrijanom marmeladom od kajsija i posuti šećerom u prahu. Isti kolač možemo prirediti i s trešnjama ili šljivama.

250 g brašna,
½ vrećice praška za pecivo
4 žlice šećera,
prstovet soli,
1 šalica
kiselog vrhnja

Tijesto od vrhnja za voćni kolač

Brašno prosijemo s praškom za pecivo na dasku i u sredinu hrpice utisnemo udubinu. U nju stavimo šećer, prstovet soli i kiselo vrhnje pa sve zajedno brzo izgnječimo u nježno tijesto. Pečemo ga u priređenom obliku na temperaturi od 170–180° C. To jeftino tijesto koje se brzo može prirediti, prikladno je za voćne kolače i kao dno za voćne kolače.

Topli kolač od kravljeg sira

Od zadanih sastojina izradimo prhko tijesto i od njeg ispečemo dno za tortu. Za gornji sloj miješamo šećer sa žumanjkom dok se ne zapjene, dodamo kravlji sir protisnut kroz sito i naposljetku primiješamo rastopljen maslac. Masu nanesemo na pečeno dno torte pa kolač pečemo još 15 minuta na temperaturi od 200° C, ali samo na gornjoj vatri. Za masu od bjelanjaka tučemo bjelanjak u čvrsti snijeg pa mu malo-pomalo, neprekidno lupajući, dodamo šećer i naposljetku rahlo pridodamo škrobno brašno. Tom masom premažemo pečeni kolač od sira pa ga ponovo stavimo u pećnicu i pečemo još 15 do 20 minuta na temperaturi od 150° C, ali samo uz gornju vatru dok ne zažuti. Taj kolač poslužujemo topao. Bit će veoma sočan ako dno kolača najprije pokrijemo voćem, na primjer višnjama, jabukama ili ananasom a odozgo stavimo gornji sloj od sira.

Za prhko tijesto:
250 g brašna,
prstovet soli,
150 g maslaca,
80 g finog šećera,
1 jaje,
1 žlica ruma,
nastrugana
limunova kora
Za nadjev:
75 g šećera,
3 žumanjka,
500 g kravljeg sira,
1 vrećica vanilijina šećera,
75 g maslaca,
Bjelanjkova masa:
3 bjelanjka,
100 g šećera,
1 nepuna žlica
škrobnog brašna

Torta od borovnica

Od zadanih sastojina izradimo prhko tijesto pa ga ostavimo da miruje na hladnom mjestu. Tijesto razvaljamo i njime pokrijemo dno oblika za tortu a rub uzdignemo za 2 cm. Dno pospemo žlicom mrvica. Borovnice izmiješamo s malo šećera i cimeta pa ih stavimo na dno torte i kolač pečemo na temperaturi od 200–220° C pa ga ostavimo da se malo ohladi. Za masu za poljupce tučemo bjelanjak u vrlo čvrsti snijeg pa mu malo-pomalo dodajemo šećer, neprekidno lupajući, sve dok masa ne postane glatka i sjajna. Masu za poljupce istisnemo pomoću vrećice na pečeni kolač pa ga još jednom propečemo na slaboj vatri dok ne zažuti.

Prhko tijesto:
300 g brašna, prstovet soli,
150 g maslaca,
100 g šećera,
2 žumanjka,
1 žlica ruma
Za nadjev:
500 g sušenih borovnica,
2 žlice šećera,
1 žličica cimeta
Masa za poljupce:
3 bjelanjka,
100 g finog šećera

Torta s jagodama i poljupcima

Ispečemo biskvitno dno kako je to zadano na str. 364 i ostavimo ga da se ohladi. Natopimo ga razrijeđenim rumom i premažemo marmeladom od jagoda. Bjelanjak stučemo u čvrsti snijeg pa mu pomalo dodajemo prosijani šećer u prahu sve dok snijeg ne dobije sjaj. Od mase za poljupce naštrcamo pomoću vrećice na biskvitno dno rešetku a otvore rešetke popunimo lijepim zašećerenim jagodama. Tortu nekoliko minuta prepečemo na gornjoj vatri da zažuti.

Biskvit za voćni kolač
Za poljupce:
3 bjelanjka,
90 g šećera u prahu,
rum za natapanje,
300 g jagoda
za gornji sloj,
marmelada od jagoda

Voćna torta s pjenastim prelivom

Izradimo voćnu tortu s bilo kojim voćnim slojem prema receptu za voćnu tortu s pjenastim prelivom. Umjesto s prelivom pokrivamo voćni kolač slojem pjenaste mase (mase za poljupce) i pečemo ga u unaprijed zagrijanoj pećnici dok ne zažuti. Na isti način možemo izraditi i voćne tortice s pjenastim prelivom. Vidi recept za pjenasti preliv.

Voćna torta s prelivom

(slika u boji uz str. 336)

Osnovni recept
za prhko
ili fino prhko tijesto
(vidi str. 361),
ili vodeni odnosno
obični biskvit za voćni kolač
(vidi str. 360),
ili biskvitno dno
od prhkog tijesta
(vidi str. 364),
ili miješano tijesto
za voćni kolač
Za gornji sloj:
3/4–1 kg sirovog
ili steriliziranog voća
Za premaz:
bistri preliv
(vidi str. 360)

Prema jednom od navedenih recepata priredimo dno za voćni kolač. Osim veoma tečnog ali zasitnog prhkog tijesta upotrebljavamo za voćne kolače pretežno biskvitno ili miješano tijesto.
Za gornji sloj prikladno je mekano crveno voće, na primjer jagode, ribiz, maline, kupine, borovnice, kajsije, breskve, naranče i trešnje a od steriliziranog voća osobito su tečni ananas, breskve, kajsije i višnje. Mekano sirovo voće operemo i dobro zašećerimo. Sok koji se pri tom stvara možemo upotrijebiti kao preliv za tortu. Sirove kajsije ili breskve blanširamo, to jest, prelijemo ih zavrelom vodom i ogulimo im kožicu. Sterilizirano voće ostavimo da se dobro ocijedi. Kod vrlo sočnog voća premažemo dno od tijesta marmeladom ili toplom masom za varenac, odnosno tučenim slatkim vrhnjem i tek onda stavimo na njeg voće. Pečena dna za kolače lijepo obložimo voćem svrstanim prema boji, prelijemo ga bilo kojim prelivom i stavimo u hladnjak. Prije nego što kolač iznesemo na stol, poštrcat ćemo ga tučenim slatkim vrhnjem.

Voćna torta s prelivom od tučenoga slatkog vrhnja

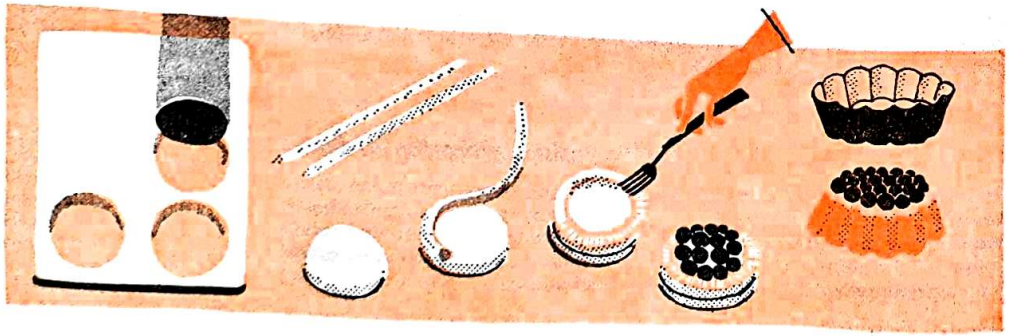
Osnovni recept
za prhko tijesto
(vidi str. 358),
otprilike
500 g jagodičastog voća,
3/8 l tučenoga slatkog vrhnja

Izradimo prhko tijesto i od njeg spečemo dno za tortu. Premažemo ga tučenim slatkim vrhnjem i odozgo stavimo zašećerene jagode ili maline, pa sve pokrijemo zaslađenim tučenim slatkim vrhnjem. Dno za tortu možemo speći i od biskvita.

Voćne tortice

Osnovni recept
za prhko tijesto
ili fino prhko tijesto
(vidi str. 361),
3/4 kg voća,
bistri preliv

Izradimo prhko tijesto i ostavimo ga da neko vrijeme miruje. Razvaljamo ga 1 cm debelo i stavimo u pripremljene oblike za voćne tortice. Možemo također izrezati okrugle pločice s promjerom od 8 cm, a od ostatka tijesta izvaljati tanke valjke, ploškice promazati hladnim mlijekom a tanki valjak postaviti na rub pločica. Taj valjčić pritisnemo o pločicu i vilicom utisnemo u njega uzorak. Tortice pečemo na temperaturi od 200° C dok ne zažute. U zatvorenoj posudi održat će se nekoliko dana svježe, a možemo ih i smrznuti kao zalihu. Odozgo stavimo na njih voće i dogotovimo ih kako je to zadano u receptu za voćnu tortu s prelivom. Voćne tortice možemo također prevući masom za poljupce kako je to opisano u receptu za voćne kolače s pjenastim prelivom.



Voćne tortice od lisnatog tijesta

(vidi str. 348)

Voćni kolač od jajnomjernog tijesta

4 jaja,
šećera za
4 težine jaja,
brašna za
4 težine jaja,
nastrugana
limunova kora,
prstovet soli
Za gornji sloj:
500 g sirovog voća

Jaja i šećer vrlo čvrsto miješamo da se pjene (30–45 minuta) dodamo nastruganu limunovu koru i prstovet soli a naposljetku primiješamo prosijano brašno. Tijesto stavimo u namašten oblik za tortu a odozgo nanesemo sitno narezano sirovo voće. Pečemo otprilike 45–60 minuta na temperaturi od 190–200° C a gotov kolač pospemo šećerom u prahu. Za tu tortu možemo osim ostalog sirovog voća u prvom redu uzeti rabarbaru i trešnje. Voće uzimamo nezašećereno ali zato kolač na kraju pospemo debelim slojem šećera ili šećera u prahu. Najbolje prija dok je svježe.

Voćni kolač s biskvitnim prelivom

Jednostavni voćni kolač
Za biskvitni preliv:
3 bjelanjka,
3 žumanjka,
70 g šećera,
1 žličica limunova soka,
po volji
1 žličica ruma
ili araka,
2 žlice brašna

Izradimo voćni kolač s bilo kakvim prelivom pa ga spečemo u unaprijed zagrijanoj pećnici na jakoj vatri. 15 minuta prije nego što će kolač biti dogotovljen, prelijemo ga, vrućeg, biskvitnim prelivom i pečemo dalje do kraja. Svega se peče 40–45 minuta. Biskvitni preliv: bjelanjak stučemo u vrlo čvrsti snijeg, dodamo šećer i tučemo dalje sve dok snijeg ne dobije sjaj. Rahlo mu primiješamo žumanjak, limunov sok, rum ili arak te prosijano brašno i preliv odmah upotrijebimo. Pečemo li kolač u limu, trebat ćemo dvostruku količinu zadanih sastojina.

Voćni kolač s makronskim prelivom

Jednostavni voćni kolač
Za makronski preliv:
2 bjelanjka,
100 g finog šećera,
75–100 g lješnjaka
ili badema

Izradimo voćni kolač s bilo kakvim gornjim slojem i spečemo ga. 15 minuta prije nego što će kolač biti dogotovljen prelijemo ga, vrućeg, makronskim prelivom i odmah ga dalje pečemo do kraja. Peče se svega 40–45 minuta. Makronski preliv: bjelanjak stučemo u čvrsti snijeg pa mu malo-pomalo dodamo šećer i na kraju samljevene lješnjake. Pečemo li kolač u limu, uzet ćemo dvostruku količinu zadanih sastojina. Makronski preliv je najprikladniji za kolače s jabukama i rabarbarom.

Voćni kolač s pjenastim prelivom

Jednostavni voćni kolač
Za pjenasti preliv:
3 bjelanjka,
90 g finog šećera

Izradimo voćni kolač s bilo kojim gornjim slojem i spečemo ga. Pjenasti preliv ravnomjerno premažemo na vrući kolač ili ga na nj naštrcamo u obliku rešetke i pospemo šećerom u prahu. Odmah ga na gornjoj vatri pečemo otprilike 5 minuta dok ne zažuti. Pjenasti preliv: bjelanjak tučemo u vrlo čvrsti snijeg sve dok se u njem ne počnu stvarati grude. Polako mu primiješamo polovinu šećera pa odjednom dodamo preostali šećer i masu tučemo dalje dok ne postane glatka i sjajna. Za kolače pečene u limu uzmemo dvostruku količinu zadanih sastojina.

Jednostavni voćni kolač
Za posip:
40 g maslaca,
40 g šećera,
55 g brašna,
cimet

Voćni kolač s posipom

Izradimo voćni kolač s bilo kakvim gornjim slojem i pospemo ga posipom. Pečemo ga 30–45 minuta na temperaturi od 200–220° C. Posip: maslac izgnječimo sa šećerom, dodamo brašno i cimet i masu izmrvimo. Pečemo li kolač u limu, uzet ćemo dvostruku količinu zadanih sastojina.

Jednostavni voćni kolač
(vidi recept)
Za preliv:
3 žumanjka,
3 bjelanjka,
70 g šećera,
⅛ l kiselog vrhnja,
1 žlica ruma ili araka

Voćni kolač s prelivom od vrhnja

Izradimo voćni kolač s bilo kojim gornjim slojem i spečemo ga. 15 minuta prije nego što će biti dogotovljen, prelijemo vrući kolač vrhnjem i odmah ga pečemo dalje do kraja. Peče se svega 40–45 minuta. Preliv od vrhnja: žumanjak i šećer miješamo dok se ne zapjene, dodamo vrhnje, rum ili arak, a naposljetku čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Gotov preliv treba odmah upotrijebiti. Pečemo li kolač u limu, uzet ćemo dvostruku količinu sastojina. Preliv s vrhnjem osobito dobro prija na kolaču od prhkog tijesta pokrivenom jabukama.

2 žumanjka,
2 bjelanjka,
2 žlice vode,
100 g finog šećera,
1 žlica vanilijina šećera,
100 g brašna,
½ žličice praška za pecivo
(ta je količina dovoljna
za mali oblik)

Vodeni biskvit za voćne kolače

Žumanjak i vodu tučemo 3 minute pjenjačom, dodamo šećer i vanilijin šećer pa miješamo dok se masa ne zapjeni. Zatim dodamo brašno što smo ga prosijali zajedno s praškom za pecivo i na kraju snijeg od bjelanjaka. Masu stavimo u pripremljen oblik i pečemo 20–25 minuta na temperaturi od 175–190° C. Drugog dana pokrijemo dno voćem i prelijemo ga prelivom kako je to opisano u receptu za voćnu tortu sa sočnim prelivom na str. 366.

Daljnji voćni kolači

Fina trešnjeva torta s kruhom, str. 375; voćni kolač od dizanog tijesta, str. 328; jednostavna torta s jagodama ili malinama, str.376; jednostavna trešnjeva torta, str. 376; torta s jagodama i tučenim slatkim vrhnjem, str. 384; torta od ananasa, str. 382; krem-torta od ananasa, str. 377; krem-torta s trešnjama, str. 377; krem-torta s narančama, str. 377.

Torte, nadjevi za torte i glazure

Torte su fini kolači za svečane prilike. Tijesto za torte može biti toliko različito koliko uopće postoji vrsta tijesta. Ako se već izlažemo trudu praveći tortu, onda uz fino tijesto odaberimo i dobre ostale sastojine. To vrijedi i za maslacovu kremu; bolje bi bilo da je se uopće odreknemo ako bi nam maslac bio preskup i ako bismo umjesto njega morali upotrijebiti margarin. Kod torte nije toliko bitno tijesto, ono što se peče, već mnogo više krema, nadjev, lijepi ukras.

Vrlo su omiljene torte od biskvitnog tijesta. U njemu ima mnogo jaja a razmjerno malo brašna. Masnoće uopće ne sadrži pa je stoga lako probavljivo. To lagano pecivo najlakše podnosi punjenje s bogatom maslacovom kremom, glaziranje i ukrašavanje. Osim biskvitnih torti naći ćete, uostalom, također recepte za čokoladne torte, torte od oraha i druga fina tijesta.

Biskvitno tijesto

Osnovne sastojine za biskvitno tijesto jesu: jaja (bjelanjak i žumanjak većinom odvojeni), šećer, brašno.

Sastojine dodavane zbog okusa: vanilija, limun.

Pravo biskvitno tijesto izrađuje se bez sredstava za dizanje. Njegova se rahlost zasniva na upotrebi velikog broja jaja, vrlo dobro izmiješanoj pjenastoj masi i na zraku koji se tučenjem utjeruje u snijeg od bjelanjka.

Za izradu biskvita možemo odrediti slijedeći količinski razmjer pojedinih sastojina:

Pravi biskvit: na 1 jaje 25 g šećera i 25 g brašna;
Vodeni biskvit: na 1 jaje 1 žlica vode, 50 g šećera, 50 g brašna, malo praška za pecivo, već prema namjeni kolača.

Priređivanje biskvita

Biskvit možemo priređivati na različite načine. Razlikujemo: a) bjelanjak tučemo u vrlo čvrsti snijeg, primješavamo mu šećer, žličicu po žličicu, i snijeg sve dotle tučemo dok ne postane toliko čvrst da ga možemo rezati nožem. Primiješamo mu razmućeni žumanjak. Zatim brašno prosijemo na snijeg pa mu ga brzo i lako pridodamo; čvrsto miješati ne smijemo.

b) žumanjak i šećer tako dugo miješamo dok se ne zapjene, dok masa ne postane bijela i šećer se u njoj potpuno rastopi (2 žlice šećera ostavimo za snijeg). Bjelanjak tučemo u vrlo čvrsti snijeg, pomalo mu dodamo preostali šećer i tučemo dalje dok snijeg ne uzmognemo rezati nožem. Zatim taj čvrsti snijeg stavimo na pjenastu masu. Brašno pospemo na snijeg. Sve te sastojine lako i rahlo izmiješamo, ali čvrsto miješati ih ne smijemo!

c) Pripremamo li tijesto u električnoj kuhinjskoj miješalici, postupit ćemo prema uputama za korištenje aparata. Čak i onda ako koristimo miješalicu, ipak ćemo brašno općenito dodati tijestu pomoću kuhače. Miješamo li odviše dugo, tijesto će postati žilavo i teško će se dići pri pečenju.

Pripremanje vodenog biskvita

Žumanjak i vodu tučemo pjenjačom dok se ne zapjeni. Malo-pomalo dodajemo šećer neprekidno lupajući (dvije žlice ostavit ćemo za snijeg) i miješamo dok se masa ne zapjeni, dok ne postane jednolična poput kreme i dok se šećer potpuno ne rastopi. Daljnje je prigotavljanje jednako kao što je opisano pod b).

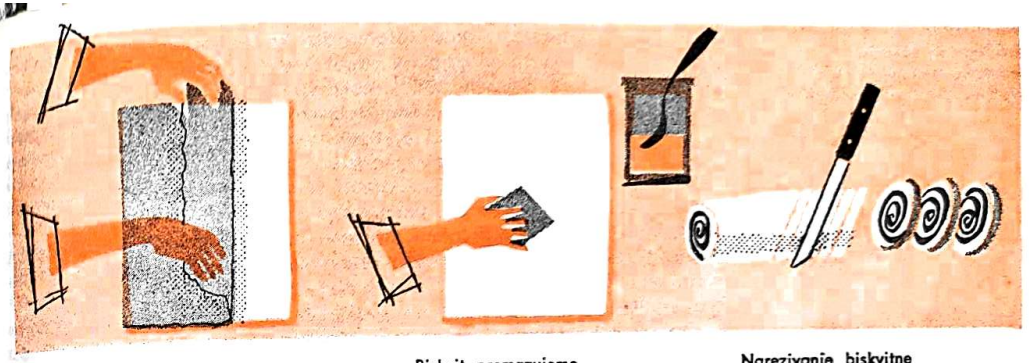
Prigotavljamo li tijesto u kuhinjskom aparatu, postupit ćemo prema uputama što smo ih dobili uz aparat.

Temperatura pečenja

Biskvitno tijesto pečemo u obliku na umjerenoj vatri (175–200° C). Naprotiv, biskvit na limu (za roladu) treba peći naglo i na jakoj vatri (otprilike 200–220° C). Kad bismo ga pekli polaganije, tijesto bi pucalo dok ga savijamo. Za vrijeme prve polovine pečenja ne smijemo otvoriti pećnicu. Punjenje i ukrašavanje torti vidi str. 386/388.

Što treba upamtiti

- Oblike za biskvitnu tortu namastimo samo na dnu ili ih obložimo točno izrezanim i namaštenim pergament-papirom.
- Upotrebljavamo samo svježa jaja; bjelanjak pažljivo odvojimo od žumanjka.
- Žumanjak i šećer razmutimo uvijek u vrlo lijepu pjenastu masu. Smijemo upotrijebiti samo fini šećer.
- 1/3 brašna možemo nadomjestiti škrobnim brašnom.
- Biskvitno tijesto treba odmah speći. Kad je pečeno, ostavimo ga kratko vrijeme u obliku da se iz njega ispari vlaga, a zatim ga položimo na rešetku da se ohladi.
- Biskvitne rolade i stablaste rolade su kolači za svečane prilike koji se mogu brzo prirediti. Kakvoćom su jednaki svakoj torti.



Skidanje pergament-papira

Biskvit premazujemo marmeladom i uvijamo ga

Narezivanje biskvitne rolade na kriške

Biskvitna rolada

Osnovni recept

5 bjelanjaka,
5 žumanjaka,
100–125 g finog šećera,
125 g brašna
Za punjenje:
kiselkasta marmelada,
(ili zašećereno
jagodasto voće),
šećer u prahu
za posipavanje

Bjelanjak stučemo u čvrsti snijeg. Malo-pomalo dodajemo mu šećer i tučemo ga sve dok snijeg ne postane sjajan. Rahlo mu primiješamo razmućeni žumanjak i naposljetku prosijano brašno. Namašteni lim obložimo pergament-papirom, papir premažemo maslacom i na njeg nanesemo biskvitnu masu. Naglo je pečemo u pećnici kod 200–220° C (8–10 minuta). Pečeni biskvit odmah istresemo na daščicu posutu šećerom, naglo skinemo papir i biskvit premažemo glatko izmiješanom marmeladom (ili pospemo zašećerenim jagodičastim voćem) pa ga brzo uvijemo prema široj strani. Ostavimo ga da se ohladi na rešetki i pospemo šećerom u prahu. Kad se rolada ohladila, narežemo je na kose ploške. Pošto je pečena, moramo raditi vrlo brzo jer biskvit inače postane krhak i ne da se uvinuti. Stoga je dobro da pripremimo marmeladu i sve ostalo što nam treba prije nego što je rolada pečena.

Biskvitna rolada s orasima

6 žumanjaka,
6 bjelanjaka,
150 g finog šećera,
50 g brašna,
100 g nastruganih oraha,
sastojine za nadjev
kao kod biskvitne
rolade s tučenim
slatkim vrhnjem

Bjelanjak tučemo u čvrsti snijeg, malo-pomalo dodajemo šećer i tučemo dalje sve dok snijeg ne dobije sjaj. Rahlo mu primiješamo prosijano brašno i nastrugane orahe. Namašteni lim obložimo pergament-papirom kojega smo dobro premazali maslacom, na njeg položimo sloj biskvitne mase i pečemo je 8 do 10 minuta na temperaturi od 200–220° C. Kad je biskvit pečen, istresemo ga na krpu, papir skinemo i biskvit brzo uvijemo u vlažnu krpu ili pergament-papir. Napunimo ga i dogotovimo kao što je to opisano u receptu za biskvitnu roladu sa slatkim vrhnjem i voćem. Inačica: biskvitnu roladu s orasima napunimo marmeladom od kajsija, premažemo maslacovom kremom ili tučenim slatkim vrhnjem pa pospemo samljevenim grilažem.

Biskvitna torta

Osnovni recept

8 bjelanjaka,
8 žutanjaka,
200 g finog šećera,
sok i kora
od 1/2 limuna,

1. način: bjelanjak tučemo u vrlo čvrsti snijeg. Za to vrijeme dodajemo žlicu po žlicu šećera dok snijeg ne postane posve sjajan. Zatim mu rahlo pridodamo razmućeni žumanjak, limunov sok, nastruganu limunovu koru i prosijano brašno (s praškom za pecivo). Ovako pripravljen snijeg treba odmah upotrijebiti.

200 g brašna,
(od toga do polovine
škrobnog brašna),
½ žlice praška za pecivo

2. način: žumanjak i šećer tučemo dok se ne zapjene (2 žlice šećera sačuvamo), dok masa ne postane poput kreme a šećer ne bude potpuno utrošen. Dodamo limunov sok i nastruganu limunovu koru. Bjelanjak stučemo u vrlo čvrsti snijeg, primiješamo mu sačuvane dvije žlice šećera i gotovi snijeg stavimo iznad pjenaste mase. Na vrh snijega pospemo brašno (izmiješano s praškom za pecivo) pa sve lako i brzo smiješamo (ne smijemo miješati čvrsto!). Odmah stavimo da se peče. Prašak za pecivo olakšava pečenje ali nije prijeko potreban.
Koristimo li električnu miješalicu, moramo postupati prema uputi. Općenito se i ovdje brašno sije na pjenastu masu i lako ga pomoću kuhače pridodamo masi (ne smijemo ga miješati u aparatu).
Dno oblika za tortu pokrijemo namaštenim pergament-papirom (stranice oblika ne premazujemo masnoćom), stavimo u njega biskvitnu masu pa je pečemo 25–30 minuta na temperaturi od 175–200° C.
Biskvit za torte možemo peći također pojedinačno u nekoliko tankih listova. Biskvitna torta je osnovni recept za brojne recepte koji slijede.

Osnovni recept
za biskvitnu roladu, str. 371
Za nadjev:
500 g svježih jagoda
ili kojeg drugog mekog voća,
⅜ l zaslađenoga tučenog
slatkoga vrhnja
Po volji:
2 žlice samljevene želatine,
grilaž i jagode
za garniranje

Biskvitna rolada s tučenim slatkim vrhnjem i voćem

Biskvitno tijesto pripremamo kako je zadano na str. 370. i pečemo ga 8 do 10 minuta u tavi na namaštenom pergament-papiru na temperaturi od 200–220° C. Pečeni biskvit odmah istresemo na vlažnu bijelu krpu, skinemo s njega pergament-papir i biskvit brzo uvaljamo po širini u krpu. Umjesto u krpu možemo ga također uvaljati u pergament-papir. Slatko vrhnje stučemo vrlo čvrsto. Zasladimo ga po ukusu i izmiješamo s dobro ocijeđenim jagodama prerezanim po polovini. Kad se biskvit ohladi, odvijemo ga, premažemo tučenim slatkim vrhnjem s jagodama i ponovo ga uvinemo u roladu. Roladu možemo izvana premazati tučenim slatkim vrhnjem i posuti prženim bademom (grilažem) pa je ukrasiti lijepim jagodama. Tučenom slatkom vrhnju možemo dodati 2 žlice samljevene želatine. Samljevenu želatinu pustimo da nabubri u 3 žlice hladne vode. Oprezno je zagrijemo dok se želatina potpuno ne otopi. Želatinu primiješamo čvrsto tučenom slatkom vrhnju. Pri tom mora biti mlaka. Vruća ne smije biti. Šećer dodamo po ukusu. Umjesto jagoda možemo upotrijebiti ananas narezan na kockice, breskve ili svježe maline.

5 žumanjaka,
5 bjelanjaka,
200 g šećera,
sok i kora
jednog limuna,
75 g nastruganog badema,
100 g brašna,
na vrhu noža
praška za pecivo,
2 žlice šećera
za snijeg,
1 čašica ruma
za natapanje,
¼ l tučenoga
slatkog vrhnja,
500 g jagoda

Biskvitna torta s jagodama

Žumanjke temeljito mutimo sa šećerom dok se ne zapjene. Dodamo im limunov sok i nastruganu limunovu koru te oguljene nastrugane bademe i miješamo da masa ostane pjenasta. Bjelanjak istučemo u čvrsti snijeg, dodamo mu dvije žlice šećera i tučemo dalje dok snijeg ne dobije sjaj. Zatim snijeg položimo na pjenastu masu. Na njeg prosijemo brašno izmiješano s praškom za pecivo, pa snijeg i brašno brzo i rahlo dodamo pjenastoj masi. Masu stavimo u pripremljeni oblik za tortu kojemu smo samo dno premazali maslacem, pa je pečemo 30–40 minuta na temperaturi od 175–200° C. Kad se masa ohladi, nekoliko puta je probodemo i natopimo razrijeđenim rumom. Tortu debelo premažemo tučenim slatkim vrhnjem i ukrasimo lijepim podjednako velikim jagodama.
Umjesto jagoda možemo upotrijebiti i drugo mekano voće, na primjer maline, kajsije, breskve, ananas i trešnje kojima smo izvadili koštice. Tortu treba iznijeti na stol neposredno pošto smo je priredili.

Biskvitna torta s čokoladom

Biskvitna torta
ili torta
od vodenog biskvita
(vidi str. 383),
2–3 žlice kakaa,
rum ili arak
za natapanje,
maslacova krema
s čokoladom
(vidi str. 389)

Ispečemo biskvitnu tortu kojoj smo dodali 2 do 3 žlice kakaa. Slijedećeg dana tortu dvaput prorežemo i natopimo je razrijeđenim rumom ili arakom. Napunimo je maslacovom kremom s čokoladom, čitavu je premažemo tom kremom i poštrcamo. Pospemo je nastruganom čokoladom a uz rub po volji utisnemo zdrobljeni grilaž.
Inačica: maslacovoj kremi dodamo ruma zbog boljeg okusa. Tortu možemo napuniti također tučenim slatkim vrhnjem kojemu smo dodali čokolade (str. 390) i ruma.

Biskvitna torta s lješnjacima

Biskvitno tijesto za biskvitnu tortu s lješnjacima pripremamo kao tijesto za tamnu biskvitnu tortu s lješnjacima (vidi recept). U nju ne stavljamo, međutim, nastruganu čokoladu i samljevenu kavu ali količinu upotrijebljenog brašna povećamo na 75–100 grama. Tortu punimo i garniramo kako je to navedeno u receptu za tamnu biskvitnu tortu s lješnjacima.

8 žumanjaka, 8 bjelanjaka,
200 g šećera, sok i kora
jednog limuna
i jedne naranče,
250 g badema,
50 g mrvica,
na vrhu noža
praška za pecivo,
2 žlice šećera uz snijeg
Za natapanje:
narančin sok
i malo vina,
glazura od naranči
(vidi str. 391)

Biskvitna torta s narančama

Žumanjke i šećer temeljito razmutimo da se zapjene, dodamo im sok i nastruganu koru jednog limuna i jedne naranče a zatim oguljeni nastrugani badem te mrvice izmiješane s praškom za pecivo. Bjelanjak istučemo u čvrsti snijeg, dodamo 2 žlice šećera i tučemo dalje dok snijeg ne dobije sjaj. Zatim snijeg brzo i rahlo dodamo pjenastoj masi. Masu stavimo u pripremljeni oblik za tortu pa je 60–70 minuta pečemo na temperaturi od 170–175° C. Kad se ohladi, natopimo je narančinim sokom i vinom pa je premažemo narančinom glazurom. Ostavimo da se glazura ukruti i ukrasimo kriškicama naranče. Tu finu tortu koja osvježuje, iznosimo na stol s tučenim slatkim vrhnjem. Možemo je prirediti i dan prije nego što je poslužujemo.

5 žumanjaka,
5 bjelanjaka,
100 g šećera u prahu,
3 žličice kakaa,
¼ l tučenoga slatkog vrhnja
za punjenje

Čokoladna rolada

Od bjelanjaka stučemo vrlo čvrsti snijeg i primiješamo mu prosijani šećer u prahu. Žumanjak mutimo dok se ne zapjeni, dodamo ga snijegu a primiješamo mu također i prosijani kakao. Masu premažemo na lim pokriven pergament-papirom kojeg smo namazali maslacom i pečemo otprilike 10 minuta na temperaturi od 200–220° C. Čim je tijesto pečeno, istresemo ga na vlažnu krpu i uvijemo zajedno s krpom po širini. Kad se biskvit ohladio, razvijemo ga, premažemo zaslađenim tučenim slatkim vrhnjem i opet uvijemo. Količina je dovoljna za mali lim.

10 žumanjaka,
10 bjelanjaka,
375 g finog šećera,
250 g nastruganog badema
(neguljenog),
125 g nastrugane čokolade,
1 žlica kakaa,

Čokoladna torta I

Bjelanjak tučemo u vrlo čvrsti snijeg sve dok ne počne stvarati grude. Dok ga tučemo, dodajemo šećer, žlicu po žlicu i nastavljamo tući dalje sve dok snijeg ne dobije sjaj. Sad mu primiješamo razmućeni žumanjak. Na vrh pospemo nastrugani badem, nastruganu čokoladu, 1 žlicu kakaa i prašak za pecivo pa sve to lako i rahlo umetnemo u snijeg. Tijesto

na vrhu noža praška za pecivo
Za punjenje:
maslacova krema
s čokoladom
ili tučeno slatko vrhnje
(vidi str. 390)

razdijelimo na dvije porcije pa ih pečemo u jednako velikim oblicima za tortu 1½ sat na temperaturi od 150° C. Slijedećeg dana prorežemo torte vodoravno, listove premažemo maslacovom kremom s čokoladom ili čvrsto tučenim slatkim vrhnjem i složimo ih u visoku tortu. Tortu izvana premažemo maslacovom kremom s čokoladom ili rastopljenom kuvertirom pa je ukrasimo oljuštenim bademima.

250 g čokolade, 250 g maslaca,
200 g šećera, 8 žumanjaka,
8 bjelanjaka,
½ žličice cimeta,
250 g neoguljenog
nastruganog badema,
50 g škrobnog brašna,
50 g mrvica, 1½ žličica
praška za pecivo,
50 g šećera za snijeg
Za punjenje:
miješana krema
od maslaca
ili maslacova krema
s čokoladom
(str. 389)
kojoj smo dodali rum,
rum za natapanje

Čokoladna torta II

Čokoladu rastopimo u vodenoj kupelji pa je ostavimo da se malo ohladi. Maslac tučemo dok se ne zapjeni i primiješamo mu rastopljenu čokoladu. Pjenastoj masi dodajemo pomalo šećer i sve dotle miješamo dok se nije potpuno rastopio. Sada stavimo cimet, nastrugan badem, mrvice i prašak za pecivo. Bjelanjak stučemo u čvrsti snijeg, dodamo mu 50 g šećera i tučemo dalje dok snijeg ne dobije sjaj. Zatim ga rahlo izmiješamo s tijestom. Tijesto stavimo u oblik za tortu obložen pergament-papirom premazanim maslacom. Pečemo ga otprilike 1½ sat na temperaturi od 150° C. Tortu slijedećeg dana dvaput vodoravno prorežemo i natopimo je razrijeđenim rumom. Možemo je napuniti miješanom maslacovom kremom ili maslacovom kremom s čokoladom (odnosno s kremom kojoj smo zbog okusa dodali ruma). Tom istom kremom premažemo čitavu gotovu tortu. Za premazivanje možemo upotrijebiti također čokoladnu glazuru ili rastopljenu kuvertiru.

125 g čokolade,
150 g maslaca,
250 g šećera,
3 žumanjka,
3 bjelanjka,
100 g nastruganog
lješnjaka,
vanilijev šećer,
6 žlica mlijeka
ili vrhnja,
50 g šećera za snijeg,
300 g brašna,
paketić praška za pecivo,
rum za natapanje,
maslacova krema
s čokoladom za punjenje
(vidi str. 392)

Čokoladna torta III

Čokoladu otopimo u vodenoj kupelji i ostavimo je da se malo ohladi. Maslac miješamo dok se ne zapjeni a zatim s njime izmiješamo rastopljenu čokoladu. Malo-pomalo dodamo šećer i žumanjke pa sve to razmutimo u vrlo lijepu pjenastu masu i miješamo dok se šećer nije potpuno rastopio. Dodamo nastrugane lješnjake, vanilijev šećer i prosijano brašno izmiješano s praškom za pecivo. Po potrebi možemo primiješati nekoliko žlica mlijeka ili slatkog vrhnja. Bjelanjak stučemo u čvrsti snijeg, dodamo 50 g šećera pa tučemo dalje dok snijeg ne dobije sjaj. Rahlo ga dodamo tijestu i masu stavimo u pripremljene oblike za tortu. Peče se sat do sat i četvrt na temperaturi od 150–175° C. Tortu slijedećeg dana dvaput vodoravno prorežemo pa je po volji natopimo razrijeđenim rumom, napunimo je maslacovom kremom s čokoladom i čitavu premažemo. Ukrasimo je očišćenim bademom. Tortu možemo, uostalom, napuniti tučenim slatkim vrhnjem i premazati kuvertirom.

150 g maslaca, 200 g šećera,
4 žumanjka, 4 bjelanjka,
125 g nastruganog lješnjaka,
100 g nastrugane čokolade,
125 g brašna,
½ vrećice praška za pecivo,
marmelada za punjenje,
¼ l tučenoga slatkog vrhnja,
nastrugana čokolada

Čokoladna torta s lješnjacima

Maslac, žumanjke i jaja miješamo dok se ne zapjene. Dodamo im nastrugane lješnjake, nastruganu čokoladu i prosijano brašno izmiješano s praškom za pecivo. Naposljetku pridodamo čvrsto tučen snijeg pa masu stavimo u pripremljene oblike za tortu. Peče se 45 do 60 minuta na temperaturi od 180–200° C. Tortu slijedećeg dana jednom prorežemo, napunimo je marmeladom od naranči ili kajsija, premažemo tučenim slatkim vrhnjem i pospemo nastruganom čokoladom.

Čokoladna torta sa slatkim vrhnjem

Biskvitna torta
ili torta
od vodenog biskvita
(vidi str. 383),
slatko vrhnje
s čokoladom
(vidi str. 390)

Ispečemo biskvitnu tortu. Slijedećeg dana je dvaput vodoravno prorežemo i napunimo je mješavinom tučenoga slatkog vrhnja i čokolade. Tom masom premažemo čitavu tortu i ukrasimo je istiskujući ukras iz vrećice. Napuniti je možemo također čokoladnom kremom za punjenje torti (str. 389).

6 žumanjaka, 6 bjelanjaka,
nastruganog crnog kruha,
125 g šećera, 2 žlice ruma,
100 g citronata i oranžata,
2 žličice cimeta, ½ žličice
klinčića, 1 žlica kakaa, na vrhu
noža praška za pecivo,
3 žlice šećera za snijeg,
175 g nastruganog badema
ili lješnjaka
Za natapanje:
1 čaša crnog vina
Za posipavanje:
šećer u prahu ili punč-glazura
(vidi str. 391)

Fina torta s mirodijama

Žumanjke i šećer čvrsto mutimo dok se ne zapjene. Primiješamo im mrvice crnog kruha ovlažene rumom, sitno sasjeckan citronat i oranžat, cimet, klinčiće, kakao i prašak za pecivo. Bjelanjak tučemo u čvrsti snijeg, dodamo 3 žlice šećera i sve dotle tučemo dok snijeg ne dobije sjaj. Snijeg stavimo zatim na pjenastu masu i odozgo ga pospemo nastruganim bademima ili lješnjacima. Snijeg i lješnjake brzo i rahlo primiješamo pjenastoj masi (ali ne smijemo dugo i čvrsto miješati!). Masu stavimo u oblik za tortu premazan maslacom i posut mrvicama pa je 1 do 1½ sat pečemo na temperaturi od 150–170° C. Kad je pečena, izvadimo tortu iz oblika, nekoliko puta je probodemo i natopimo crnim vinom. Tortu možemo posuti šećerom u prahu ili je prevući punč-glazurom. Uz to iznosimo na stol tučeno slatko vrhnje.

6 žumanjaka, 6 bjelanjaka,
150 g šećera, 180 g prženog
i nastruganog crnog kruha,
½ čaše vina
i 3 žlice trešnjevače
za ovlaživanje,
na vrhu noža cimeta i klinčića
na vrhu noža praška za pecivo,
limunova kora, 50 g oranžata
i citronata, 500 g čvrstih višanja
ili trešanja,
100 g nastruganog badema,
2 žlice šećera za snijeg

Fina trešnjeva torta s kruhom

Žumanjke i šećer miješamo dok ne dobijemo vrlo lijepu pjenastu masu. Dodamo cimet, klinčiće, prašak za pecivo, nastruganu limunovu koru i sitno sasjeckan oranžat i citronat. Oprane i ocijeđene višnje ili trešnje izmiješamo s pjenastom masom. Bjelanjak stučemo u vrlo čvrsti snijeg. Dodamo dvije žlice šećera i tučemo dalje dok snijeg ne dobije sjaj. Taj snijeg stavimo na pjenastu masu a na vrh istresemo neoljušten nastrugan badem. Sada sve to brzo i rahlo izmiješamo (ali ne dugo ni čvrsto). Masu stavimo u oblik za tortu premazan maslacom i posut mrvicama pa je 45 do 60 minuta pečemo na temperaturi od 160–175° C. Pečenu tortu stavimo na rešetku da se ohladi i pospemo je šećerom u prahu. Uz to iznosimo na stol tučeno slatko vrhnje.

8 žumanjaka, 8 bjelanjaka,
6 žlica vode, 250 g šećera,
30 g badema, 1 žličica cimeta,
na vrhu noža klinčića,
60 g citronata i oranžata,
100 g mrvica crnog kruha
ovlaženih s 2 žlice ruma,
200 g brašna, 1 vrećica
praška za pecivo
Za natapanje:
nekoliko žlica vina ili araka,
marmelada od kajsija,
punč-glazura (vidi str. 391)

Jednostavna torta od kruha

Žumanjak i vodu tučemo tri minute pjenjačom dok se ne zapjene, dodamo šećer i miješamo dalje da masa ostane pjenasta. Dodamo joj nastrugan badem, cimet, klinčić, sitno narezan citronat i oranžat te pržene mrvice crnog kruha natopljene rumom. Zatim na masu prosijemo brašno pomiješano s praškom za pecivo i naposljetku dodamo čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka. Masu stavimo u pripremljen oblik za tortu pa je 1 do 1½ sat pečemo na temperaturi od 150 do 170° C. Slijedećeg dana tortu jednom ili dvaput vodoravno prorežemo, natopimo je vinom ili arakom i napunimo marmeladom. Zatim je premažemo tankim slojem želea, ostavimo da se žele malo skrutne, premažemo je punč-glazurom i ukrasimo ušećerenim voćem.

Osnovni recept
za tortu
od vodenog biskvita
(str. 383),
priređenu od
2 jaja,
3/8 l tučenoga
slatkog vrhnja,
500 g trešanja,
nastrugana čokolada

Jednostavna torta od trešanja

Od dva jaja (= 2 jaja, 2 žlice vode, 100 g šećera, 100 g brašna, na vrhu noža praška za pecivo) ispečemo tortu od vodenog biskvita. Zbog okusa joj dodamo nastruganu limunovu koru. Slatko vrhnje istučemo veoma čvrsto pa mu primiješamo oprane i ocijeđene trešnje. Slatko vrhnje s trešnjama stavimo na dno torte u obliku brežuljaka pa ga pospemo nastruganom čokoladom. Tortu iznesemo na stol čim smo je dogotovili. Za tu tortu možemo upotrijebiti i tušene trešnje.

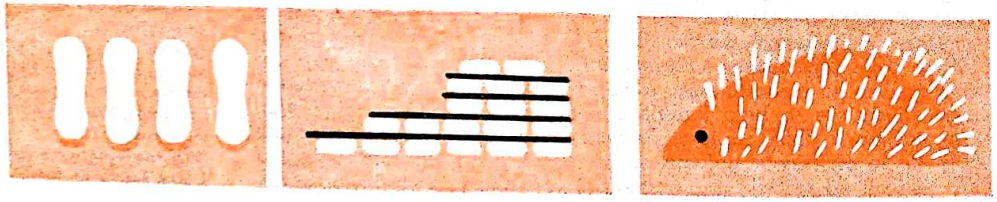
Jednostavna torta s jagodama ili malinama

Priređujemo je jednako kao jednostavnu tortu od trešanja (vidi recept) samo što umjesto trešanja uzimamo sitne jagode ili maline. Jagode prerežemo popola a možemo ih uvaljati i u šećer.

15–20 piškota,
maslacova krema
s kavom ili čokoladom
(str. 389/90),
80 g oguljenog badema
narezanog na štapiće

Jež

Piškote poškropimo kavom pa ih premažemo maslacovom kremom s kavom ili čokoladom i složimo u obliku ježa. Ježa premažemo kremom, široki nož umočimo u vruću vodu i kremu njime izgladimo. Oguljeni badem narežemo na prutiće pa ga na suhoj tavi koju smo posuli samo s malo šećera propržimo da ostane svijetložut i njime nabodemo ježa. Biskvit možemo također speći u četvrtastom obliku ili u obliku za tortu pa ga narezati na ploške i od njih izraditi ježa.



7 žumanjaka,
7 bjelanjaka,
160 g šećera,
2 žlice samljevene kave,
180 g naribanih badema,
1 žlica mrvica
ovlaženih rumom,
na vrhu noža
praška za pecivo,
50 g šećera za snijeg,
1/2 recepta za kavinu kremu
s čokoladom
(vidi str. 389),
čokoladna glazura
(vidi str. 391)

Kavina torta s bademom

Žumanjak i šećer mutimo dok se ne zapjene. Primiješamo im fino samljevenu kavu i mrvice ovlažene rumom te prašak za pecivo. Bjelanjak stučemo u vrlo čvrsti snijeg, dodamo mu 50 g šećera i tučemo dalje dok bjelanjak ne dobije sjaj. Zajedno s fino naribanim bademom dodamo taj bjelanjak pjenastoj masi. Dno oblika za tortu pokrijemo namaštenim pergament-papirom i napunimo masom. Pečemo je jedan sat na temperaturi od 150 do 170° C. Prvih 10 minuta neka je pećnica otvorena. Slijedećeg dana tortu jednom vodoravno prorežemo, napunimo je kavinom kremom s čokoladom, prevučemo čokoladnom glazurom i poštrcamo. Tortu možemo također prevući tučenim slatkim vrhnjem i tako iznijeti na stol.

Kavina torta

Izradimo biskvitnu ili lješnjakovu ili bademovu tortu s kavom. Kad se ohladi, prorežemo je (ili spečemo nekoliko odvojenih listova za tortu). Listove premažemo maslacovom kremom s kavom i tortu poštrcamo glazurom. Ukrasimo je kavinim zrnima od čokolade. Tu tortu možemo također prevući kavinom glazurom (str. 391) i garnirati.

Za tijesto:
lješnjakova torta I ili II,
ili bademova torta
s kavom (vidi str. 376),
ili biskvitna torta, str. 371
Za punjenje
i ukrašavanje:
maslacova krema s kavom
(str. 390)

Krem-torta s ananasom

Krem-tortu s ananasom priređujemo jednako kao i krem-tortu s narančama (vidi recept), natopimo je sokom od ananasa i maraskinom pa je napunimo maslacovom kremom s ananasom. Istom kremom premažemo čitavu tortu i ukrasimo je komadićima ananasa. Tortu možemo naizmjence napuniti marmeladom od ananasa i maslacovom kremom.

Vodeni biskvit
kao za krem-tortu
s narančama (vidi recept),
maslacova krema
s ananasom (str. 389)
Za natapanje:
sok od ananasai maraskino

Krem-torta s narančama

Vodu tučemo sa žumanjkom dok se ne zapjeni, dodamo šećer i tučemo dalje dok masa ne postane mekana kao krema. Sad joj dodamo nastruganu limunovu koru. Odozgo stavimo čvrsto tučeni snijeg od bjelanjaka, a na njeg prosijemo brašno izmiješano s praškom za pecivo pa ga lako i rahlo dodamo pjenastoj masi. Masu pečemo u obliku za tortu premazanom maslacem i to 20 do 30 minuta na temperaturi od 175–200° C. Slijedećeg dana tortu jednom do dva puta vodoravno prorežemo. Natopimo je narančinim sokom s trešnjevačom i napunimo maslacovom kremom s narančama. Rub pospemo grilažem. Ukrasimo je kriškama naranči.

Uz vodeni biskvit:
3 jaja, 3 žlice vode,
150 g šećera,
150 g brašna,
1/2 žlice praška za pecivo,
nastrugana limunova kora,
maslacova krema
s narančama
(str. 389)
Za natapanje:
narančin sok i trešnjevača
Za posipavanje:
grilaž

Krem-torta s trešnjama

Priređujemo je jednako kao krem-tortu s narančama (vidi recept), natopimo je sokom od trešanja i trešnjevačom, te napunimo maslacovom kremom s trešnjama. Gotovu tortu premažemo istom kremom i ukrasimo trešnjama. Tortu možemo i naizmjence puniti maslacovom kremom i marmeladom od trešanja pa je čitavu premazati maslacovom kremom.

Vodeni biskvit
kao za tortu
s narančinom kremom
Za natapanje:
sok od trešanja,
trešnjevača

Lincerska torta

Od zadanih sastojina umijesimo na dasci prhko tijesto i stavimo ga na hladno mjesto da se odmori. Dvije trećine tijesta lako razvaljamo i stavimo ga u nenamašten oblik za tortu. Na njeg možemo staviti jednu veliku oblatnu i premazati je debelim slojem marmelade. Dio preostalog tijesta razvaljamo i kotačićem izrežemo uske trake pa ih odozgo položimo na tortu u obliku rešetke. Od ostalog tijesta oblikujemo valjčiće i položimo ih duž ruba torte. Rub utisnemo pa rešetku i rub premažemo žumanjkom. Tortu pečemo 50 minuta na temperaturi od 200–250° C. Izraditi je možemo nekoliko dana prije nego što je iznesemo na stol.

200 g brašna, 200 g maslaca,
200 g neoguljenoga
nastruganog badema,
200 g šećera, 3 žlice mrvica,
1/2 žličice cimeta,
na vrhu noža klinčića,
nastrugana limunova kora,
1 žlica ruma, 1 jaje
Za punjenje:
marmelada od malina
ili ribiza
Za premazivanje:
1 žumanjak

Lisnata torta

160 g maslaca, 250 g šećera, 5 jaja, nastrugana limunova kora, 250 g brašna 125 g škrobnog brašna, ¾ vrećice praška za pecivo
Za punjenje:
marmelada od kajsija ili šipka,
grilaž od 125 g badema,
glazura od limuna (str. 391)

Maslac, šećer i jaja mutimo dok se ne zapjene. Primiješamo im nastruganu limunovu koru i brašno koje smo izmiješali s praškom za pecivo a zatim ga prosijali. Od te mase spečemo 5 listova tako da ostanu svijetložuti (pečemo ih 15 minuta). Kad se listovi ohlade, premažemo ih marmeladom i pospemo zdrobljenim grilažem pa premažemo glazurom od limuna. Ukrasimo ih ušećerenim voćem.

Lješnjakova torta I

10 žumanjaka, 10 bjelanjaka, 300 g finog šećera, 350 g nastruganih lješnjaka, sok od ½ limuna, 1 vrećica vanilijeva šećera, 2 žlice mrvica, na vrhu noža praška za pecivo
Za punjenje i ukrašavanje:
tučeno slatko vrhnje (vidi str. 390), grilaž

Bjelanjak tučemo u vrlo čvrst snijeg dok se ne počnu stvarati grude. Dodajemo mu šećer, žlicu po žlicu, i tučemo dalje dok snijeg ne dobije sjaj. Razmućene žumanjke primiješamo snijegu. Lješnjake lako propržimo u toploj pećnici pa s njih ogulimo unutrašnje ljuskice trljajući lješnjake među dlanovima. Zatim ih fino sameljemo i pospemo na snijeg. Dodamo limunov sok, vanilijev šećer i 2 žlice mrvica. Sve to sad lako i rahlo izmiješamo. Tijesto ispečemo u 2 porcije u jednako velikim oblicima za tortu. Pečemo ga 1½ sat na temperaturi od 150° C. Slijedećeg dana svaku tortu jednom vodoravno prorežemo, napunimo je čvrsto tučenim slatkim vrhnjem, istom masom premažemo i čitavu tortu pa je ukrasimo grilažem.

Lješnjakova torta II

4 žumanjka, 4 bjelanjka, 250 g šećera, 2 žlice slatkog vrhnja, 250 g nastruganih lješnjaka, 2 žlice ruma, 250 g brašna, 1 vrećica praška za pecivo, ⅛ l mlijeka
Za punjenje i ukrašavanje:
maslacova krema s lješnjacima (vidi str. 389), grilaž

Žumanjak i šećer tučemo dok se ne zapjene. Dodamo tučeno slatko vrhnje, nastrugane lješnjake, rum, mlijeko i prosijano brašno izmiješano s praškom za pecivo. Naposljetku dodamo snijeg od bjelanjaka i masu stavimo u pripremljen oblik za tortu. Pečemo je 1 sat na temperaturi od 175 do 190° C. Kad se ohladi, dvaput je prorežemo, napunimo maslacovom kremom s lješnjacima, istom je kremom čitavu premažemo i poštrcamo pa je ukrasimo lješnjacima. Rub torte pospemo grilažem.

Lješnjakova torta s maslacovom kremom

Biskvitna torta prema receptu sa str. 371
Za punjenje:
maslacova krema s lješnjacima (vidi str. 389)
Za premazivanje:
1 žlica želea od ribiza,
punč-glazura (vidi str. 391)
Za garniranje:
čitavi lješnjaci

Biskvitno tijesto izradimo i ispečemo kako je navedeno na str. 371. Slijedećeg dana tortu dvaput vodoravno prorežemo pa je natopimo vinom ili voćnim sokom i napunimo maslacovom kremom s lješnjacima. Tortu tanko premažemo slojem čvrsto izmiješanog želea od ribiza i ostavimo da se taj žele malo osuši. Zatim je prevučemo punč-glazurom. Rub torte, dok je glazura još vlažna, pospemo nastruganim lješnjacima i čitavu tortu ukrasimo lješnjacima.

Pischingerova torta

1 paketić karlsbadskih oblatna, sastojine za kremu kao kod torte od keksa (str. 382), ili maslacova krema s kavom (str. 390), ili maslacova krema s čokoladom (str. 389)

Oblatne premažemo kremom, složimo ih u obliku torte, i pritisnemo jedne na druge. Tortu premažemo kremom pa je ukrasimo kavinim zrnima od čokolade, grilažem i drugim. Ostavimo je na hladnom. Moramo je izraditi jedan dan prije nego što ćemo je upotrijebiti. Sastavljajući oblatne natapamo ih rumom. Kremi možemo primiješati sasjeckani oguljeni prženi badem. Ona podnosi i prilično ruma.

Pješčana torta

350 g maslaca, 350 g finog šećera, 8 čitavih jaja, nastrugana limunova kora, 3 žlice ruma, 175 g brašna, 175 g škrobnog brašna, 1 žličica praška za pecivo

Maslac vrlo pažljivo mutimo dok se ne zapjeni. Malo-pomalo dodamo zagrijana jaja i šećer pa ih najmanje pola sata miješamo da se pjene (u električnoj miješalici ih miješamo kraće vrijeme). Dodamo nastruganu limunovu koru i rum. Izmiješamo pšenično brašno, škrobno brašno i prašak za pecivo pa ih pospemo na pjenastu masu i pažljivo primiješamo. Masu stavimo u oblik za tortu premazan maslacom. Najprije je pečemo na umjerenoj vatri, a dovršimo na osrednjoj vatri (otprilike 200° C). Peče se 1 do 1½ sat. Kad je pečena, ostavimo je još neko vrijeme u obliku da se ispari. Istresemo je na rešetku i pospemo šećerom u prahu. Pješčanu tortu pečemo 2 dana prije nego što ćemo je iznijeti na stol. Pogledaj također upute za pripremanje teškog tijesta.

Punč-kriške

Osnovni recept za biskvitnu roladu (str. 371)
Za močenje:
1 čaša vina, 1 žlica šećera (limunov ili narančin sok), 1 žličica ruma ili araka
Za punjenje:
marmelada od šipka ili kajsija,
Za premazivanje:
glazura od punča (vidi str. 391)
Za ukrašavanje:
ušećereno voće

Biskvitno tijesto pripremamo kao za biskvitnu roladu pa ga 8 do 10 minuta pečemo na jakoj vatri i to na namaštenom pergament-papiru. Pečeni biskvit treba odmah istresti na dasku i skinuti s njega papir. Kad se ohladi, izrežemo oštrim nožem podjednake četvorine. Vino i šećer izmiješamo s limunovim ili narančinim sokom, rumom ili arakom i njime natopimo četvorine biskvita. Zatim ih premažemo marmeladom i sastavimo po 2 ili 3 komada. Gornju plohu premažemo punč-glazurom i ukrasimo ušećerenim voćem. Na isti način možemo prirediti desertne kolačiće izrezane u obliku kocke (petit fours). Površine reza treba pažljivo i čisto izgladiti tako da kolačić lijepo izgleda.

Punč-torta

Biskvitna torta ili torta od vodenog biskvita (vidi str. 383)
Za natapanje:
⅛ l bijelog vina, sok jednog limuna, 4 žlice ruma
Za punjenje:
marmelada od šipka ili kajsija
Za premazivanje:
punč-glazura (vidi str. 391)

Ispečemo biskvitnu tortu ili tortu od vodenog biskvita. Kad se ohladi, dvaput je vodoravno prorežemo. Bijelo vino zagrijemo s limunovim sokom i rumom pa ostavimo da se mješavina opet ohladi. Njome natopimo listove torte, premažemo ih marmeladom i sastavimo. Tortu najprije premažemo tankim slojem pasirane marmelade, ostavimo da se marmelada malo osuši pa je premažemo punč-glazurom. Ukrasimo je ušećerenim voćem.

Sastojine kao za punč-tortu (vidi recept), prevučeni preliv (vidi str. 392)

Punč-torta s prevučenim prelivom

(slika u boji uz str. 336)

Ispečemo punč-tortu, napunimo je i glaziramo kako je to navedeno u receptu za punč-tortu. Prije toga odvojimo 3 žlice punč-glazure pa je pomoću prosijanog kakaa obojimo tamno. Tamnu glazuru stavimo u papirnatu vrećicu i njome na glaziranu gornju plohu torte istisnemo spiralu. Hrptom noža povučemo iz sredine torte prema rubu i taj rez ponavljamo na svakom označenom komadiću torte. Tako ćemo dobiti lijep uzorak. Tortu ukrasujemo ušećerenim trešnjama.

Za biskvit:
4 bjelanjka, 4 žumanjka,
100 g šećera,
100 g brašna
Za nadjev:
¼ l vode,
kora 1 limuna,
6 žlica limunova soka,
100 g šećera,
20 g škrobnog brašna,
4 lista bijele želatine,
¼ l slatkog vrhnja

Rolada od limuna

Od navedenih sastojina ispečemo biskvitnu roladu kako je to navedeno u receptu na str. 371. Čim je biskvit pečen, izvrnemo ga na vlažnu krpu i uvijemo po širini pa ostavimo da se ohladi. U međuvremenu priredimo nadjev: vodu glatko izmiješamo s nastruganom limunovom korom, limunovim sokom, šećerom i škrobnim brašnom i kratko zavremo neprekidno miješajući. Želatinu močimo deset minuta u hladnoj vodi, istisnemo je i rastopimo u vrućoj limunovoj kremi pa stavimo na hladno. Kad se krema počne ukrućivati, primiješamo joj čvrsto tučeno slatko vrhnje. Mješavinom napunimo roladu i stavimo je na hladno. Taj je kolač najbolji hladan.

150 g maslaca,
150 g čokolade,
150 g šećera,
6 žumanjaka,
6 bjelanjaka,
150 g brašna,
1 žličica praška za pecivo,
30 g šećera u prahu,
marmelada od kajsija za punjenje,
čokoladna glazura (str. 391)
ili rastopljena kuvertira za premazivanje

Sacherova torta

Maslac miješamo dok se ne zapjeni pa mu malo-pomalo pridodajemo čokoladu razmekšanu u vodenoj kupelji. Naizmjence dodajemo također šećer i žumanjke pa ih miješamo sve dok se šećer nije potpuno rastopio. Bjelanjak tučemo u vrlo čvrsti snijeg, dodamo mu prosijani šećer u prahu i miješamo sve dok snijeg ne dobije sjaj. Snijeg stavimo na pjenastu masu, na njeg odozgo prosijemo brašno i prašak za pecivo pa sve to brzo i rahlo pridodamo tijestu. Masu stavimo u oblik za tortu, obložen namaštenim pergament-papirom pa je pečemo sat do sat i četvrt na temperaturi od 150–175° C. Slijedećeg dana tortu jednom vodoravno prorežemo, napunimo je marmeladom od kajsija, dijelove složimo, i gornji dio malo pritisnemo o donji. Zatim tortu pomoću kista premažemo tankim slojem marmelade od kajsija pa ostavimo da se marmelada malo osuši. Premažemo je čokoladnom glazurom ili rastopljenim kuvertirom. Uz to iznosimo na stol tučeno slatko vrhnje.

Osnovni recept za biskvitnu roladu (str. 371)
Za punjenje i ukrašavanje:
maslacova krema s čokoladom ili kavom (vidi str. 389–390).
Za posipavanje:
pistacije i sasjeckani badem

Stablo I

Biskvitno tijesto priredimo kao za biskvitnu roladu (str. 371) pa ga 8 do 10 minuta pečemo na namaštenom pergament-papiru uz temperaturu od 200–220° C. Pečeni biskvit odmah prebacimo na ovlaženu bijelu krpu, pergament-papir skinemo i biskvit po širini uvijemo u krpu. Kad se ohladi, razvijemo ga i premažemo maslacovom kremom s kavom ili čokoladom i ponovo uvijemo u roladu. Stablo premažemo maslacovom kremom. Vilicom utisnemo u kremu blagi valoviti uzorak. Stablo prevučeno kremom možemo, uostalom, poštrcati još i uzdužnom trakom maslacove kreme. Kremu istisnemo i na početak i na kraj stabla pa ga pospemo nasjeckanim bademom i pistacijama.

Stablo II

4 čitava jaja,
120 g šećera,
limunova kora ili vanilija,
120 g brašna,
½ žličice praška za pecivo,
maslacova krema s čokoladom ili kavom (str. 389–390),
grilaž za posipavanje

Jaja tučemo pola sata pjenjačom sa šećerom i drugim sastojinama dodanim zbog okusa dok se ne zapjene. Brašno izmiješano s praškom za pecivo prosijemo na pjenastu masu pa joj ga lako i rahlo primiješamo. Tijesto stavimo u oblik srnećeg hrpta premazan maslacom i posut brašnom pa ga otprilike 30 minuta pečemo na temperaturi od 175–200° C. Slijedećeg dana ga dva puta prorežemo, napunimo maslacovom kremom s čokoladom ili kavom i dogotovimo kao stablo I.

Inačica: biskvitno tijesto tamno obojimo s 2 žlice kakaa. Stablo napunimo i premažemo svijetlom maslacovom kremom.

6 žumanjaka,
6 bjelanjaka,
150 g šećera,
120 g nastruganih lješnjaka,
50 g nastrugane čokolade,
1 žlica samljevene kave,
60 g brašna,
2 žlice šećera za snijeg
Za punjenje i glaziranje:
maslacova krema s čokoladom ili kavom (str. 389–390)

Tamna biskvitna torta s lješnjacima

Žumanjak tučemo sa šećerom dok se ne zapjeni, masa ne postane mekana poput kreme i dok se šećer potpuno ne rastopi. Bjelanjak stučemo u vrlo čvrsti snijeg, dodamo mu 2 žlice šećera i tučemo ga sve dok snijeg ne postane tako čvrst da ga možemo rezati nožem. Sada snijeg stavimo na pjenastu masu. Nastrugane lješnjake, nastruganu čokoladu i fino samljevenu kavu izmiješamo s prosijanim brašnom i sve to pospemo odozgo na snijeg. Zatim sve brzo i rahlo podvučemo pod kremu ali ne smijemo miješati. Od toga tijesta pečemo jednog za drugim 2 do 3 lista. Pečemo ih u obliku za tortu kojeg smo pokrili namaštenim pergament-papirom (obruč oblika ne smijemo namastiti). Kad se biskvitni listovi ohlade, premažemo ih kremom, složimo u tortu, čitavu tortu premažemo kremom i naštrcamo na nju šećernu masu. Ukrasimo lješnjacima i zrnima kave. Tortu možemo također prevući kavinom glazurom (str. 391). Količina je dovoljna za mali oblik.

Osnovni recept za vodenu biskvitnu tortu (str. 383)
od 6 jaja,
2–3 žlice kakaa,
maslacova krema (vidi str. 389)
za punjenje i premazivanje,
tušene višnje
i komadići ananasa
za punjenje
i ukrašavanje

Torta kneza Pücklera

Priredimo vodeni biskvit od 6 jaja i razdijelimo ga na dva jednaka dijela. Polovinu spečemo kao svijetlu biskvitnu tortu a drugu polovinu vodenog biskvita obojimo s 2–3 žlice kakaa i pečemo je kao tamnu tortu; obje torte pečemo u jednako velikom obliku. Zatim priredimo maslacovu kremu (ako tortu želimo i izvana poštrcati maslacovom kremom, trebamo 1 ½ zadanu količinu). Gotovu kremu razdijelimo na tri dijela; jednom dijelu dodamo kakao, drugom vrlo fino samljevenu kavu ili kavu u prahu, a treći dio kreme ostaje svijetao. Svijetlu i tamnu tortu jednom vodoravno prorežemo, napunimo je bilo kojom maslacovom kremom i u pojedine slojeve maslacove kreme umetnemo lijepe crvene trešnje i komadiće ananasa. Dok sastavljamo torte, moramo pripaziti na to da je uvijek svijetlo dno pokriveno tamnim gornjim dijelom i obratno. Sastavljenu tortu pritisnemo malo dlanom, pomoću kista je premažemo kremom i na nju istisnemo ukrase. Možemo je, osim toga, lijepo ukrasiti trešnjama i komadićima ananasa. Tortu možemo, uostalom, premazati i poštrcati također tučenim slatkim vrhnjem.

Torta od ananasa

½ recepta
za tortu od vodenog biskvita
(str. 383)
Za natapanje:
ananasov sok,
limunov sok,
rum
Za punjenje
i ukrašavanje:
½ l tučenoga slatkog vrhnja,
1 limenka ananasa

Od tri jaja ispečemo tortu od vodenog biskvita. Narednog dana je jednom vodoravno prorežemo i natopimo zaslađenim ananasovim sokom. Napunimo je čvrsto tučenim slatkim vrhnjem i komadićima ananasa. Gornju polovinu pritisnemo malo o donju i čitavu tortu premažemo tučenim slatkim vrhnjem. Na sredinu svake kriške stavimo hrpicu crvene marmelade ili jednu trešnju pa na tortu istisnemo iz vrećice tučeno slatko vrhnje. Tu tortu možemo ukrasiti i miješanim voćem.

1. inačica: tortu premažemo tankim slojem tučenoga slatkog vrhnja, na gornju plohu stavimo ploške ananasa i prelijemo ih prozirnom naslagom želatine (vidi bistri preliv na str. 360). Zatim tortu poštrcamo tučenim slatkim vrhnjem.

2. inačica: tučeno slatko vrhnje možemo ukrutiti pomoću želatine kao što je to predviđeno u receptu za tortu od slatkog vrhnja s ananasom str. 384.

Torta od keksa

300 g maslacovih keksa
Za kremu:
2 jaja, 150 g šećera u prahu,
50 g kakaa, 5 žlica mlijeka,
300 g najbolje kokosove masti
Po volji:
300 g oguljenoga
sasjeckanog badema,
1 žlica samljevene kave

Jaja, šećer, kakao i mlijeko dobro razmutimo pa im malo-pomalo u malim količinama dodajemo rastopljenu kokosovu masnoću i čvrsto miješamo. Možemo im primiješati i grubo sasjeckan badem i fino samljevenu kavu. Četvrtasti oblik obložimo mokrim pergament-papirom, dno pokrijemo kremom, na nju stavimo sloj keksa pa ponovo premažemo kremom. Kao posljednji sloj dolazi keks. Tortu stavimo na hladno. Slijedećeg dana izvadimo je iz oblika i narežemo na ploške.

Torta od kruha

9 žumanjaka, 9 bjelanjaka,
250 g šećera, sok i kora
od 1 limuna,
1 žličica cimeta,
½ žličice klinčića,
50 g citronata i oranžata,
150 g prženoga
nastruganog crnog kruha,
3 žlice ruma,
50 g šećera za snijeg,
125 g nastruganog badema,
na vrhu noža
praška za pecivo
Za natapanje:
1 čaša crnog vina,
punč-glazura (vidi str. 391),
kandirano voće
za ukrašavanje

Žumanjke, šećer i limunov sok mutimo dok se ne zapjene. Dodamo cimet, klinčiće, sitno nasjeckan citronat i oranžat, nastruganu limunovu koru, mrvice crnog kruha, ovlažene rumom te prašak za pecivo. Bjelanjak istučemo u vrlo čvrsti snijeg. Primiješamo mu 50 g šećera i tučemo dalje dok snijeg ne dobije sjaj. Zatim pjenastoj masi rahlo dodamo snijeg i nastrugani neoljušteni badem. Masu stavimo u pripremljen oblik za tortu (mali oblik) i pečemo je 1 do 1½ sat na temperaturi od 150 do 175° C. Kad se torta ohladila, nekoliko puta je probodemo, zagrijemo crno vino i tortu njime natopimo. Zatim je premažemo tankim slojem marmelade od kajsija, ostavimo da se marmelada malo osuši, tortu prevučemo punč-glazurom i ukrasimo ušećerenim voćem. Uz to iznosimo na stol tučeno slatko vrhnje.

Torta od ruma

Priređuje se jednako kao čokoladna torta sa slatkim vrhnjem (vidi recept). Tortu natopimo razrijeđenim rumom pa joj zbog okusa dodamo čokoladirano tučeno slatko vrhnje. Možemo je ukrasiti kuglicama s rumom ili kavinim zrnima od čokolade.

Torta od mrkve

8 žumanjaka,
8 bjelanjaka, 350 g šećera,
400 g sirove nastrugane mrkve,
400 g neoljuštenog
nastruganog badema,
1 žlica trešnjevače,
1 žličica cimeta,
50 g škrobnog brašna,
kora od pola limuna,
2 žlice šećera uz snijeg,
glazura od
šećera u prahu
(str. 390)

Žumanjak temeljito miješamo sa šećerom dok ne dobijemo lijepu pjenastu masu. Mrkve očistimo i nastružemo. Neoguljene bademe otaremo u krpi pa ih također nastružemo i dodamo pjenastoj masi. Zatim dodamo cimet, trešnjevaču, prosijano škrobno brašno i nastruganu limunovu koru. Bjelanjak istučemo u čvrsti snijeg, primiješamo mu 2 žlice šećera i tučemo dalje dok ne postane sjajan. Zatim ga brzo i rahlo pridodamo pjenastoj masi i dobivenu mješavinu stavimo u oblik za tortu premazan maslacom. Pečemo je sat do sat i četvrt na temperaturi od 160° C. Kad se torta ohladi, premažemo je šećernom glazurom. Tu vrlo sočnu tortu iznosimo na stol s tučenim slatkim vrhnjem.

Torta od tučenog vrhnja sa sirom

Pola recepta za tortu
od vodenog biskvita
ili pola recepta
za biskvitnu tortu
(str. 373)
Za punjenje:
3 žumanjka,
3 bjelanjka,
250 g šećera,
sok i kora od pola limuna,
1 žlica ruma,
500 g kravljeg sira,
12 listova bijele želatine,
¼ l tučenoga slatkog vrhnja

Od tri jaja (= 3 jaja, 3 žlice vode, 150 g šećera, 150 g brašna, ½ žličice praška za pecivo) ispečemo tortu od vodenog biskvita. Masi dodamo nastruganu limunovu koru. Slijedećeg dana tortu jednom prorežemo da dobijemo 2 lista.

Priređivanje kreme s kravljim sirom: žumanjke miješamo sa šećerom dok se ne zapjene. Dodamo im limunov sok, nastruganu limunovu koru i rum pa sve to čvrsto izmiješamo sa sirom protjeranim kroz sito. Kremi možemo primiješati nekoliko žlica hladnog varenca. Želatinu razmutimo u hladnoj vodi i ostavimo da nabubri, istisnemo je i rastopimo u 6 žlica vruće vode. Tako rastopljenu protisnemo je kroz sito i izmiješamo s kremom. Naposljetku joj primiješamo čvrsto tučeno slatko vrhnje i na kraju rahlo dodamo kruto stučeni snijeg od bjelanjaka. Na dno oblika za tortu položimo list biskvita a stranicu oblika obložimo pergament-papirom. Na dno ravnomjerno nanesemo kremu od kravljeg sira, a drugi list biskvita položimo na nju kao poklopac. Tortu pospemo šećerom u prahu i na nekoliko sati stavimo na hladno mjesto (hladnjak) da se skrutne. Prije nego što skinemo oblik, moramo rub odvojiti od oblika nožem umočenim u hladnu vodu.

Inačica: dno torte pokrijemo mekim voćem a tek onda stavimo na njega kremu od kravljeg sira s nekoliko sitnih komadića ananasa.

Torta od vodenog biskvita

Osnovni recept
6 žumanjaka,
6 bjelanjaka,
6 žlica vruće vode,
300 g šećera,
nastrugana limunova kora
ili vanilijev šećer,
300 g brašna
(od toga po volji
⅓ škrobnog brašna),
2 nepune žličice praška
za pecivo

Žumanjak i vodu tučemo pjenjačom dok se ne zapjeni. Malo-pomalo dodajemo šećer (2 žlice šećera sačuvamo). Dodamo aromatične supstancije i masu miješamo da se zapjeni sve dok ne postane slična kremi i dok se šećer potpuno ne rastopi. Bjelanjak stučemo u vrlo čvrsti snijeg, pridodamo mu sačuvane 2 žlice šećera i gotov snijeg stavimo na pjenastu masu. Na vrh mu prosijemo brašno izmiješano s praškom za pecivo i sve to lako i brzo umetnemo u masu, ali ne smijemo dugo miješati. Biskvit se smjesta stavlja u pećnicu.

Upotrijebimo li električnu miješalicu, postupit ćemo prema uputi za upotrebu. Brašno moramo, međutim, i ovdje naglo i rahlo kuhačom umetnuti u masu (a ne smijemo ga miješati u miješalici).

Dno oblika za tortu obložimo namaštenim pergament-papirom (stranice oblika ne premazujemo masnoćom). Biskvitnu masu stavimo u oblik pa je otprilike 35 do 45 minuta pečemo na temperaturi od 175–200° C.

200 g maslaca,
250 g šećera,
4 žumanjka, 4 bjelanjka,
sok i kora od ½ limuna,
200 g brašna,
na vrhu noža
praška za pecivo,
maslacova krema s čokoladom
(vidi str. 389),
rastopljena kuvertira

Torta princa regenta

Maslac, šećer i žumanjak miješamo dok se ne zapjene. Dodamo limun i prosijano brašno, izmiješamo s praškom za pecivo, a naposljetku posve rahlo primiješamo vrlo čvrsto tučeni snijeg. Od te mase ispečemo 5 do 8 listova za tortu tako da ostanu lijepo žuti i stavimo ih na rešetku da se na njoj ohlade. Kad su se listovi ohladili, premažemo ih maslacovom kremom s čokoladom i sastavimo, a čitavu tortu premažemo rastopljenom kuvertirom.

Biskvitna torta
ili torta od vodenog biskvita
(vidi str. 383)
Za natapanje:
1 čaša bijelog vina
Za punjenje
i ukrašavanje:
maslacova krema
(vidi str. 389),
marmelada

Torta s maslacovom kremom

Izradimo tortu od biskvita ili od vodenog biskvita. Kad se ohladi, dvaput je vodoravno prorežemo, listove torte natopimo bijelim vinom i naizmjence ih premažemo maslacovom kremom odnosno marmeladom. Čitavu tortu premažemo maslacovom kremom i ukrasimo je pomoću vrećice za štrcanje. Rub torte također premažemo maslacovom kremom i po volji pospemo grilažem.

Sastojine kao za kolač
s mirodijama (vidi str. 351),
50 g citronata,
50 g badema,
marmelada od kajsija
za punjenje,
rum za natapanje

Torta s mirodijama

Pripremamo je jednako kao kolač s mirodijama (vidi recept na str. 351). U tijesto umiješamo 50 g sitno narezanog citronata i 50 g sasjeckanih badema. Tortu jednom vodoravno prorežemo, natopimo je rumom i napunimo marmeladom. Pospemo je šećerom u prahu i prevučemo čokoladnom glazurom. Uz to poslužujemo tučeno slatko vrhnje.

Vodeni biskvit
kao za krem-tortu od naranči
(str. 377)
Za natapanje:
ananasov sok,
limunov sok,
rum
Za punjenje
i premazivanje:
½ l tučenoga slatkog vrhnja,
4 ploške ananasa,
2 žličice samljevene želatine

Torta sa slatkim vrhnjem i ananasom

Od tri jaja ispečemo tortu od vodenog biskvita pa joj dodamo nastruganu limunovu koru. Slijedećeg dana tortu jednom vodoravno prorežemo, natopimo je zašećerenim ananasovim sokom, napunimo je tučenim slatkim vrhnjem s ananasom i istom smjesom je čitavu premažemo. Ukrasimo je komadićima ananasa. Punjenje: 2 žlice samljevene želatine ostavimo da bubri u 3 žlice ananasova soka. Zatim sok oprezno zagrijemo na lakoj vatri dok se želatina ne rastopi. Mlaku (ne vruću!) želatinu primiješamo gotovo čvrsto tučenom slatkom vrhnju pa ga tučemo dalje dok se vrhnje ne ukruti. Već prema ukusu možemo tučenom slatkom vrhnju primiješati zašećereni ananas narezan na kockice.

Torta sa slatkim vrhnjem i jagodama

Tortu sa slatkim vrhnjem i jagodama pripremamo jednako kao i tortu sa slatkim vrhnjem i ananasom (vidi recept). Umjesto ananasa možemo uzeti zaslađene jagode. Možemo se, uostalom, poslužiti i smrznutim jagodama. Jagode zdrobimo u miješalici pa im neposredno prije premazivanja dodamo tučeno slatko vrhnje.

Vruća pića: mliječni lončić (str. 419); crveni pijesak (str. 418); jabučni toddy (str. 418); kraljevska moka (str. 414); staroberlinski punč (str. 419) →

Trešnjeva torta iz Schwarzwalda

Biskvitna torta
ili torta od vodenog biskvita
(vidi str. 383),
sa tri žlice kakaa,
ili čokoladna torta III
(vidi str. 374),
trešnjevača za natapanje
Za punjenje
i premazivanje:
½–¾ l tučenoga slatkog vrhnja,
3 žlice samljevene želatine,
50–60 g šećera u prahu,
trešnjevača za natapanje,
tušene višnje

Ispečemo biskvitnu tortu s tri žlice kakaa ili čokoladnu tortu III, str. 374 u osrednje velikom obliku pa je ostavimo da se preko noći ohladi. Slatko vrhnje ne istučemo potpuno tvrdo. Samljevenu želatinu ostavimo da nekoliko minuta bubri u hladnoj vodi a onda je polako zagrijemo dok se ne otopi. Dodamo je mlaku (ali ne vruću) slatkom vrhnju koje nije još posve čvrsto pa nastavimo lupanjem dok se vrhnje ne ukruti i zaslađimo ga prosijanim sitnim šećerom. Tortu dvaput prorežemo i natopimo razrijeđenom trešnjevačom. Dno torte premažemo tučenim slatkim vrhnjem i na njeg stavimo višnje iz kojih smo izvadili koštice, a sve to pokrijemo slojem tučenoga slatkog vrhnja. Odozgo stavimo drugi list torte, malo ga pritisnemo o dno i napunimo tučenim slatkim vrhnjem. Treći list torte stavimo kao njezin završetak odozgo. Tortu premažemo pomoću kista tankim slojem marmelade, čitavu je pokrijemo tučenim slatkim vrhnjem i poštrcamo. Ukrasujemo je lijepim trešnjama i nastruganom čokoladom. Stavimo je na hladno mjesto.

Trešnjeva torta iz Zuga

Makronska masa:
3 bjelanjka,
150 g šećera,
100 g badema
Za biskvit:
osnovni recept
za biskvitnu roladu
(str. 371)
Za punjenje:
miješana maslacova krema
(vidi str. 389)
s vanilijinim šećerom i
4 žlice trešnjevače
Za natapanje:
6 žlica vode,
8 žlica trešnjevače
Za rub:
50 g oguljenog badema,
grilaž

Makronska masa: bjelanjak tučemo u vrlo čvrst snijeg. Malo-pomalo dodajemo mu šećer i tučemo sve dotle dok masa ne dobije sjaj. Naposljetku primiješamo nastrugani badem. Od mase ispečemo dva tanka dna u obliku za tortu (26 cm) obloženom namaštenim pergament-papirom. Ta dna treba da ostanu potpuno svijetla. Peku se otprilike 30 minuta na temperaturi od 110–130° C. Kad su gotova, izvadimo ih iz oblika a pergament-papir premažemo pomoću kista hladnom vodom tako da ga uzmognemo skinuti s tijesta.

Biskvitno tijesto: prema osnovnom receptu za biskvitnu roladu spečemo biskvitno dno. Možemo dodati malo praška za pecivo.

Maslacova krema: izradimo miješanu maslacovu kremu pa joj zbog okusa dodamo vanilijev šećer i 4 žlice trešnjevače. Tortu složimo: na pladanj za tortu položimo kao dno jedan sloj pečene makronske mase i premažemo ga jednom četvrtinom maslacove kreme. Na to stavimo jedan biskvitni list i sočno ga natopimo razrijeđenom trešnjevačom. Biskvit premažemo s gotovo polovinom preostale maslacove kreme pa odozgo stavimo drugi list od makronske mase. Gornju plohu torte i njezin rub premažemo preostalom maslacovom kremom. Nožem ucrtamo u gornji sloj torte rešetkasti uzorak (pri tom moramo nož neprekidno umakati u vruću vodu). Tortu pospemo šećerom u prahu a rub možemo posuti grilažem. Okus torte doći će bolje do izražaja ako je priredimo dan prije nego što je iznesemo na stol.

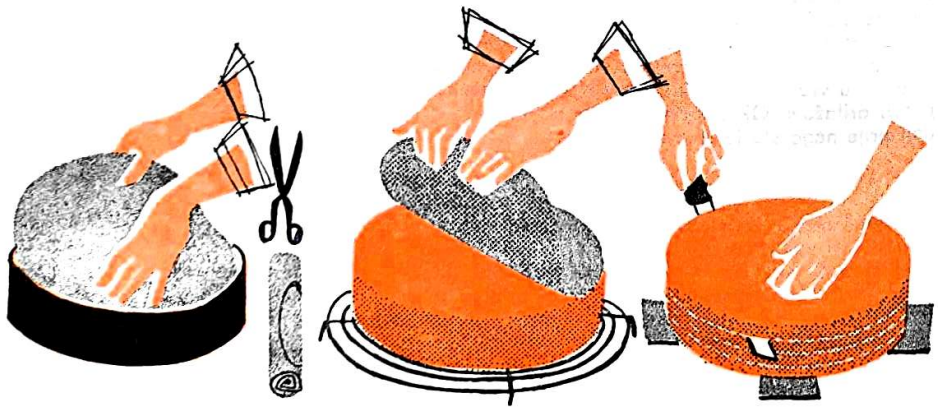
← Campari sa sodo-vodom (str. 423); narančin fizz (str. 424); brendi-koktel (str. 423)

PUNJENJA ZA TORTE; GLAZURE

Priređivanje maslacove kreme

Torte često punimo maslacovom kremom. Za izradu te kreme trebamo određeno znanje. U prvom redu moramo razlikovati pravu maslacovu kremu od miješane kreme. Pravu kremu izrađujemo od maslaca, šećera, žumanjka a eventualno i od dodataka zbog okusa. Naprotiv, miješanu kremu dobivamo od vanilijeve kreme ili mase za flamerije. Ova je zbog toga lakše probavljiva pa je brojne domaćice radije pripremaju od prave maslacove kreme. Uostalom, istodobno je i jeftinija. Najvažnije jest to da za nju koristimo dobar svježi maslac. Svaku maslacovu kremu možemo izmijeniti pomoću različitih dodataka. Prema tim dodacima dajemo kremama ime, tako, na primjer, »čokoladna maslacova krema«. Dodamo li maslacovoj kremi malo rastopljene kokosove masnoće, ona će se brže ukrutiti. U tom slučaju dodajemo rastopljenu kokosovu masnoću vrućoj masi za flamerije.

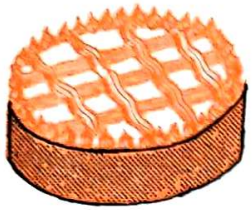
Za svaku maslacovu kremu treba maslac vrlo temeljito mutiti da se lijepo zapjeni. Tek onda joj dodajemo prosijani šećer u prahu, miješamo dalje i dodamo žumanjak i sastojine određene da dadu okus ili – kod jednostavne maslacove kreme – žlicu po žlicu hladno miješanog flamerija. Pogotovo na početku smijemo flameri dodavati samo postepeno žlicom jer će se inače krema zgrušati. Kuhajući flameri moramo pripaziti na to da se ne stvore grude. Kad je jednom kuhan, treba flameri uvijek iznova promiješati da se na njemu ne uzmogne stvoriti kožica. Maslac što smo ga mutili dok se nije zapjenio i rashlađeni flameri treba da u času kad ih međusobno izmiješamo, imaju jednaku temperaturu. Tekuće supstancije što ih dodajemo zbog okusa, smijemo u kremu primiješati samo kap po kap. Ako nam se maslacova krema zgrušala, možemo je, miješajući je iznad vodene pare, opet učiniti glatkom. Kremu za punjenje

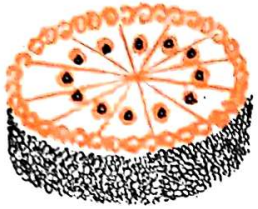


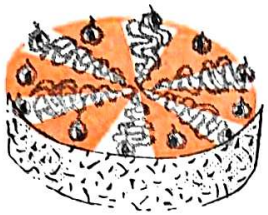
možemo upotrijebiti odmah, ali onu koju želimo štrcati na tortu moramo najprije staviti na hladno da se ukruti. Vrlo su omiljene i kreme za punjenje načinjene od tučenog slatkog vrhnja (vidi recepte na str. 390 i 392).

Kako se puni torta

Posve svježa torta teško se reže. Da bismo je mogli napuniti, treba da je jedan dan stara. Već prema veličini prorežemo je dva do tri puta vodoravno oštrim nožem. Pri tom moramo paziti da je režemo ravno i podjednako i da torta zadrži glatki rub. Kod toga se možemo pomoći drvenim štapićima što ih prije rezanja zataknemo u rub torte. Kad sastavljamo tortu, mora opet jedan štapić doći iznad drugoga. Kod biskvitnih i drugih laganih torti možemo dijelove torte natopiti bilo kojom tekućinom (voćnim sokom, vinom, rumom), a zatim premazati maslacovom kremom ili marmeladom. Možemo ih i naizmjence premazati marmeladom i maslacovom kremom. Ako na onaj list torte što smo ga premazali maslacovom kremom stavimo u određenim razmacima višnje iz kojih smo izvadili koštice ili komadiće ananasa, odnosno kakvo ušećereno voće, torta ne samo što će postati sočna, već će lijepo izgledati i onda kad je narežemo. Sastavljajući listove okrenemo glatku donju stranu listova prema gore. Tu plohu premazujemo maslacovom kremom, tučenim slatkim vrhnjem ili rastopljenim šećerom. Pri premazivanju maslacovom kremom umačemo široki nož u vruću vodu i njime kremu odozgo izgladimo. Isto tako ćemo, režući tortu s maslacovom kremom, nož neprekidno umakati u vruću vodu.







Štrcanje torte

Vrećicu za štrcanje ovlažimo hladnom vodom da nam se krema ne bi za nju lijepila. Prije nego što na vrećicu stavimo nastavak za štrcanje, okrenut ćemo debeli šav prema van. Za tučeno slatko vrhnje upotrebljavamo veliki nastavak, za maslacovu kremu zvjezdoliki nastavak, a za šećernu glazuru glatki mali nastavak ili vrećicu što smo je sami načinili od pergament-papira. Za ispisivanje slova koristimo uvijek glatki nastavak. Napunjenu vrećicu ne stišćemo čitavom rukom da nam se krema pri tom ne bi zagrijala i omekšala. Rub torte možemo posuti prženim bademom ili lješnjacima (grilažem). Za ukrašavanje torti koristimo osim mase za štrcanje također grilaž ili ušećereno voće, citronat, praline, vafle i drugo. Tortu stavimo na hladno mjesto pa je tek slijedećeg dana iznesemo na stol.

Šećerna glazura

Ovdje moramo razlikovati kuhane od nekuhanih glazura. Nekuhane glazure se lakše mogu izraditi i gotovo uvijek uspiju. Šećer u prahu koristimo uvijek prosijan. Za jednu tortu računamo s 200 do 250 g šećera u prahu. Dodavajući tekućinu moramo biti oprezni; već samo jedna žličica previše može naškoditi. Preliv za glaziranje torti treba da je gust. Tortu najprije premažemo tankim slojem marmelade u kojoj nema nikakvih sjemenki i ostavimo je kratko vrijeme na zraku da se marmelada osuši. Ona nam pokriva mrvice na torti. Zatim gotov preliv stavimo u sredinu torte i pustimo da nam ravnomjerno curi preko ruba. Pri tom tortu sa svih strana naizmjence držimo u kosom položaju. Dobro uspjeli preliv raspodjeljuje se sam pa ga ne moramo premazivati nožem ili kistom. Za štrcanje koristimo bjelanjkovu glazuru koja se osobito brzo ukrućuje. Jednostavne garniture za tortu mogu se izvesti prema receptu za »prevučeni preliv« na str. 392.

Što treba upamtiti

- Za maslacovu kremu smijemo upotrijebiti samo svježi maslac.
- Maslacovu kremu koristimo odmah. Ako miješana krema dulje vremena stoji, može nam se zgrušati.
- Za ukrašavanje torte upotrebljavamo samo prave ukrase koji se mogu pojesti.
- Tortu režemo velikim oštrim nožem.
- Prije nego što počnemo na tortu ištrcavati motive, moramo gornju plohu torte razdijeliti na komade i ubilježiti mjesta na kojima ćemo ih izrezati.

Maslacova krema

Osnovni recept

250 g maslaca,
150–180 g šećera u prahu,
2–3 žumanjka, aromati po volji

1. Prava maslacova krema: maslac miješamo dok se ne zapjeni, dok ne postane mekan i prilagodljiv. Zatim mu malo-pomalo primiješamo prosijani šećer u prahu i žumanjke.

2 žumanjka,
50 g šećera,
30 g škrobnog brašna,
1/4 l mlijeka,
150–200 g maslaca,
100 g šećera u prahu,
aromati po volji

2. Miješana maslacova krema: žumanjak glatko izmiješamo sa šećerom, škrobnim brašnom i malo hladnog mlijeka. Dodamo preostalo mlijeko i tučemo na vatri pjenjačom dok se masa jednom ne uzdigne. Taj flameri skinemo s vatre i ostavimo ga da se ohladi pri čemu ga moramo češće promiješati. Maslac mutimo dok se ne zapjeni pa mu primiješamo prosijani šećer u prahu i aromate po volji. Zatim mu žličicu po žličicu dodajemo ohlađeni flameri. Miješana maslacova krema je jeftinija i lakše probavljiva od čiste maslacove kreme ali se ne drži tako dobro.

1/4 l mlijeka,
50 g šećera,
1/2 vrećice varenca od vanilije,
150–200 g maslaca,
100 g šećera u prahu

3. Jednostavna maslacova krema: priređuje se kao miješana maslacova krema. Umjesto flamerija skuhamo pola recepta vanilijeva varenca. Kad se masa ohladi, dodajemo joj žličicu po žličicu pjenasto razmućenog maslaca i izmiješamo.

Inačica: osnovni recept možemo izmijeniti dodajući bilo koju sastojinu zbog okusa, na primjer, vanilijev šećer, rum, arak, kavin ekstrakt, prašak nes-kave, fino samljevenu kavu, kakao, razmekšanu čokoladu, nastrugane orahe, nastrugan badem, fino narezano voće (ananas, breskve, višnje, naranče).

Maslacova krema s kajsijama, ananasom, trešnjama i narančama

Miješana maslacova krema (vidi recept),
nekoliko žlica marmelade

Marmeladu od kajsija, ananasa, trešanja ili naranči (eventualno pasiranih) primiješamo toploj flameri-masi. Dovršavamo kao miješanu maslacovu kremu.

Maslacova krema s lješnjacima

Osnovni recept za maslacovu kremu,
80–100 g lješnjaka

Izradimo maslacovu kremu pa je izmiješamo s nastruganim lješnjacima.

Čokoladna kavina krema

150 g maslaca,
100 g šećera u prahu,
1 žumanjak,
1 žlica kave u prahu,
1–2 žlice kakaa

Maslac miješamo dok se ne zapjeni i dok ne postane mekan i prilagodljiv. Zatim mu malo-pomalo primiješamo prosijani šećer u prahu, žumanjak, kavu u prahu i kakao.

Čokoladna maslacova krema

Maslacova krema prema osnovnom receptu (vidi recept)
100 g razmekšane čokolade ili 3 žlice kakaa

Izradimo maslacovu kremu pa joj polako primiješamo čokoladu razmekšanu u vodenoj kupelji. Kod miješane maslacove kreme ili jednostavne maslacove kreme kuhamo u mlijeku čokoladu nalomljenu na komadiće. Maslacova krema s kakaom u prahu vrlo je prikladna za štrcanje ukrasa na torti.

Inačica: kremi primiješamo 100 g nastruganog badema i malo samljevene kave.

Maslacova krema
(vidi recept),
4 žlice kavina ekstrakta
ili 2–3 žlice kave u prahu

Kavina maslacova krema I

Izradimo maslacovu kremu pa joj kap po kap primiješamo kavin ekstrakt. Ako nam se krema zgruša, izmiješamo je s 20 grama vrućeg maslaca. Ili: kremi primiješamo kavu u prahu. Maslacova krema s kavom u prahu vrlo je prikladna za štrcanje motiva na torti.

½ l mlijeka,
30 g samljevene kave,
1 vrećica praška za varenac
od vanilije ili
50 g škrobnog brašna,
75 g šećera,
200 g maslaca,
100 g šećera u prahu

Kavina maslacova krema II

Zavremo ¼ l mlijeka pa njime prelijemo samljevenu kavu, posudu pokrijemo i ostavimo da kava neko vrijeme stoji. Škrobno brašno ili prašak za varenac izmiješamo sa 6 žlica mlijeka. Preostalo mlijeko zavremo sa 75 g šećera. Prilijemo otopinu kave, nekoliko puta zavremo, skinemo s vatre, ohladimo i miješamo hladno. Maslac miješamo sa šećerom u prahu dok se ne zapjeni, pa mu postepeno, žlicu po žlicu, primiješamo ohlađenu masu za varenac. Tu kremu moramo odmah upotrijebiti.

Sastojine kao za ukrućeno
tučeno slatko vrhnje
(vidi recept),
2 žlice kakaa
ili čokolade u prahu

Čokoladno slatko vrhnje

Pripremamo ga jednako kao što je to zadano u receptu za ukrućeno slatko vrhnje samo što ga izmiješamo s prosijanim kakaom ili čokoladom u prahu.

2 nepune žličice
samljevene želatine,
3 žlice hladne vode,
½ l tučenoga slatkog vrhnja,
šećer po ukusu

Ukrućeno tučeno slatko vrhnje

Želatinu izmiješamo sa tri žlice hladne vode i ostavimo da 10 minuta bubri, zatim je polako zagrijemo na tihoj vatri, neprekidno miješajući dok se potpuno ne rastopi. Rashlađenu mlaku želatinu primiješamo slatkom vrhnju kojega smo gotovo posve ulupali a zatim ga tučemo do kraja i zasladimo po ukusu. Otopina želatine se nipošto ne smije vruća izmiješati s tučenim slatkim vrhnjem.
Tim se ukrućenim slatkim vrhnjem služimo za punjenje i garniranje torti i voćnih kolača. Kolači punjeni ukrućenim tučenim slatkim vrhnjem moraju neko vrijeme stajati na hladnom mjestu.

125 g šećera u prahu,
2–3 žlice tekućine
(voda, rum
arak, limunov
ili narančin sok)

(za kolače od dizanog tijesta, sitne kolače)

Glazura od šećera u prahu

Prosijani šećer u prahu glatko izmiješamo s bilo kojim aromatičnim supstancijama. Ako je potrebno, dodamo malo vode. Preliv treba da je gust. Može se koristiti za tople i hladne kolače. Kakao-glazura: primiješamo 1 do 2 žlice kakaa.

2 bjelanjka,
250 g šećera u prahu,
sok od
½ limuna

Bijela pjenasta glazura

Bjelanjak stučemo u čvrsti snijeg, polako dodajemo šećer u prahu i limunov sok pa ga s bjelanjkom miješamo 15 minuta. Tom mješavinom premažemo kolače i osušimo ih u toploj prostoriji ili u pećnici na blagoj gornjoj vatri.

(za tortu i sitne kolače)

Bjelanjkova glazura

Osnovni recept

200 g šećera u prahu,
1 bjelanjak,
1–2 žlice
aromatičnih sastojina

Pripremanje: prosijani šećer u prahu miješamo otprilike 5 minuta s bjelanjkom dok se ne zapjeni, a zatim dodamo aromatične supstancije.

Limunova glazura: 1–2 žlice limunova soka;
Kakao-glazura: 1–2 žlice kakaa i malo vode.
Kavina glazura: 1–2 žlice vrlo jake kave;
Narančina glazura: 1–2 žlice narančina soka;
Punč-glazura: 1–2 žlice araka ili ruma;
Ružičasta glazura: 1–2 žlice soka od jagoda ili malina, odnosno sirupa;

Bjelanjkova glazura za štrcanje

200 g šećera u prahu,
1 bjelanjak,
1 žlica limunova soka,
boja za šećer
ili kakao po volji

Prosijani šećer u prahu 5 minuta miješamo s bjelanjkom i limunovim sokom pa ga po volji obojimo kakaom ili bojama za šećer. Od pergament-papira uvinemo male vrećice pa ih na donjem dijelu malo urežemo, napunimo glazurom i kolače ukrasimo pomoću te vrećice (slika na str. 387).

Čokoladna glazura I

200 g šećera u prahu,
3–4 žlice vruće vode,
25 g prosijanog kakaa,
25 g rastopljene kokosove
masnoće

Prosijani šećer u prahu izmiješamo s vodom i kakaom a naposljetku primiješamo rastopljenu kokosovu masnoću. Glazuru koristimo odmah, dok je još topla. Pošto smo je upotrijebili, stavimo je u toplu vodu i čuvamo je u njoj. Taj preliv ima lijep sjaj.

Čokoladna glazura II

200 g rastopljene čokolade,
3 žlice vode,
25 g kokosove masnoće

Nalomljenu čokoladu rastopimo s malo vode u vodenoj kupelji (pri tom ne smije vreti). Dodamo kokosovu masnoću, glatko izmiješamo i glazuru odmah upotrijebimo.

(za torte i sitne kolače)

Čokoladna glazura III

150 g šećera u prahu,
2 bjelanjka,
150 g naribane čokolade
ili 3 žlice kakaa,
1 žličica hladne vode,
1 žlica ruma ili vode

Prosijani šećer u prahu miješamo s bjelanjkom dok se ne zapjeni. Dodamo malo vode, nastrugane čokolade (kakao), a po volji i malo ruma. Sve to glatko izmiješamo u vrućoj vodenoj kupelji (vreti ne smije) i odmah upotrijebimo. Ako nam se preliv prerano ukruti, možemo ga u vrućoj vodenoj kupelji ponovo učiniti tekućim ili mu dodati nekoliko kapi vruće vode.

Karamelna glazura

250 g šećera u prahu

Prosijani šećer u prahu zagrijavamo neprekidno miješajući sve dok se ne pretvori u svijetlosmeđi karamel pa njime što brže glaziramo kolačiće. Karamelna glazura brzo otvrdne pa zbog toga moramo brzo i raditi.

250 g finog šećera,
⅛ l vode,
sok od ½ limuna

Kuhana šećerna glazura

Šećer kuhamo s vodom i limunovim sokom dok se od njega ne mogu razvući niti a zatim ga odmah premažemo preko vrućih kolača pa kolače kratko osušimo u pećnici na gornjoj vatri. Ako se glazura prenaglo ohladi, možemo je ponovo zagrijati u vodenoj kupelji.

200 g šećera u prahu,
1 bjelanjak,
1–2 žlice ruma ili araka,
1–2 žličice kakaa

Prevučeni preliv

Prosijani šećer u prahu miješamo 5 minuta s bjelanjkom dok se ne zapjeni. Zbog okusa dodamo 1–2 žlice ruma ili araka. Prelivu oduzmemo 2 žlice materije pa je tamno obojimo pomoću prosijanog kakaa. Ako je taj preliv pregust, primiješamo mu nekoliko kapljica vode. Tortu prevučemo bijelim prelivom a tamni preliv stavimo u vrećice od pergament-papira (vidi sliku na str. 387) i iz njih na vlažnu bijelu glazuru istisnemo kolutove ili rešetke pa nožem umočenim u hladnu vodu ili iglom za pletenje povučemo na gornjoj plohi torte crte. Pri tom nastaje ljupki uzorak (vidi također sliku u boji uz str. 336). Za veliku tortu trebamo otprilike 250 g šećera u prahu.

¼ l slatkog vrhnja,
250 g čokolade

Čokoladna krema za punjenje

Vrhnje zavremo često ga miješajući, skinemo ga s vatre, u njem rastopimo 250 g čokolade i stavimo na hladno mjesto. Kad se krema ohladila, tučemo je pjenjačom dok se ne zapjeni i njome napunimo kolače. To je fina krema za punjenje torti.

200 g kuvertire

Kuvertira

(za torte i fine licitarske kolače)

Kuvertiru nalomljenu na komadiće rastopimo u vodenoj kupelji (ne smije vreti) i miješamo je dok ne postane glatka. Odmah je toplu prelijemo preko kolača.

125 g badema,
2 žlice šećera,
20 g maslaca

Grilaž za ukrašavanje torti

Badem prelijemo kipućom vodom, skinemo s njega ljuske i narežemo ga na listiće. U željeznoj tavi zagrijemo maslac i šećer, dodamo oguljene bademe i masu pržimo, neprekidno miješajući, dok ne postane svijetlosmeđa. Izlijemo je na porculansku ploču i ostavimo da se ohladi, a zatim je smrvimo među dlanovima.

Novogodišnji kolačići

Jednom godišnje laćaju se daske za pravljenje kolača i one domaćice koje ih inače ne vole praviti – naime, u vrijeme novogodišnjih praznika. U to se vrijeme treba u svakoj obitelji naći tanjur s kolačima spečenim kod kuće. Domaćica vadi bakinu »kuharicu«, ispisanu rukom i iskapa stare recepte za medenjake. Čitava obitelj radosno sudjeluje u tim vjerojatno najljepšim pripremama za novogodišnju svečanost; one daju čar tim danima prije praznika.

Međutim, to novogodišnje pečenje kolača, izvedeno s ljubavlju i oduševljenjem ne smije previše izmoriti domaćicu. Pravodobno i promišljeno treba odabrati recepte i na osnovu tih recepata sastaviti popis materijala potrebnog za kolače. Medenjake možemo ispeći već nekoliko tjedana prije praznika, a i kolačići od jajčanog tijesta treba da neko vrijeme odstoje dok ne postanu prhki. Naprotiv, makroni i masleni kolačići najbolje prijaju svježi pa ih domaćica peče kao posljednje.

Za kolačiće upotrebljavamo u prvom redu slijedeće vrste tijesta: jajčano tijesto, tijesto s medom, tijesto s bjelanjkom ili makronsko tijesto, tijesto s praškom za pecivo, prhko ili maslacovo tijesto, teško jajčano tijesto, pjenasto tijesto za poljupce.

Jajčano tijesto

Jajčano tijesto sadrži mnogo jaja i šećera. Izrađujemo ga bez masnoće. Rahlost se u njemu postiže obilnom upotrebom jaja i vrlo temeljitim miješanjem pjenaste mase. Sredstva za dizanje se kod tog tijesta uopće ne upotrebljavaju ili se upotrebljavaju u posve neznatnim količinama.

Kolači od jajčanog tijesta (kolačići s anišem i drugi) su s početka tvrdi a omekšaju tek pošto su dulje vremena odležali. Zbog toga ih pečemo već jedan do dva tjedna prije nego što ćemo ih iznijeti na stol. Kolače od jajčanog tijesta pečemo na slaboj vatri (otprilike 130–150° C) da ostanu svijetložuti. Lim u kojem se peku premazujemo voskom i posipavamo brašnom.

Medeno tijesto

Aromatično medeno tijesto je najomiljenije tijesto za novogodišnje kolače. Treba ga izraditi 2 do 4 tjedna prije praznika da omekša i da miris njegovih aromatičnih sastojina dođe potpuno do izražaja. Kao sredstva za rahljenje možemo upotrijebiti prašak za pecivo, potašu ili sol od jelenjeg roga (rožnu sol). Prašak za pecivo prosijemo izmiješan s brašnom. Potašu i rožnu sol dodajemo tijestu rastopljene. Računamo 5 g na 500 g brašna.

Medene kolače pečemo oprezno na osrednjoj vatri. Budući da u tijestu ima mnogo šećera, ono brzo potamni. Donja vatra neka je slaba! Peku se na temperaturi od otprilike 180° C. Lim za pečenje premazujemo voskom i posipavamo brašnom.

Bjelanjkovo i makaronsko tijesto

Bjelanjkovo tijesto redovito ne sadrži brašno. Sastoji se od vrlo čvrsto tučenog bjelanjka sa šećerom. Umjesto brašna dodajemo mu nastrugane lješnjake, bademe ili kokosove pahuljice. U tom se tijestu ne koriste sredstva za dizanje. Svoju rahlost postizava ono uslijed vrlo čvrsto tučenog bjelanjka. Makronski kolačići prijaju najbolje dok su svježi pa ih stoga pravimo neposredno prije nego što ćemo ih iznijeti na stol. To se tijesto na blagoj vatri (otprilike 130–150° C) više suši nego što se peče.

Tijesto s praškom za pecivo i kolači od prhkog tijesta

Novogodišnji kolači od prhkog tijesta osobito su tečni i zbog toga vrlo omiljeni. Dodajući im lješnjake, aromate, čokoladu i drugo možemo im mijenjati okus. Prhko tijesto i tijesto s praškom za pecivo najbolje prijaju dok su svježi pa ih pečemo neposredno prije nego što ćemo ih iznijeti na stol. Budući da prhko tijesto sadrži vrlo mnogo masnoće, ono se lako upali ako dugo leži. Moramo ga čuvati na hladnom mjestu! Upute o prhkom tijestu nalaze se na str. 358. Tijesto s praškom za pecivo i kolačiće od prhkog tijesta pečemo na osrednjoj vatri (otprilike 175 do 200° C) dok ne postanu svijetložuti ili zlaćanožuti. Lim za pečenje prhkog tijesta ne smijemo namastiti.

Što treba upamtiti

- Lješnjake za prhko tijesto fino nastružemo jer nam se inače tijesto može prelomiti.
- Prije nego što kolače stavimo da se peku, premažemo ih bjelanjkom dok šećernu glazuru nanosimo na kolače kad su već pečeni. Žumanjke redovito razmutimo s malo mlijeka ili vrhnja.
- Rastopljena kuvertira je vrlo prikladna za premazivanje licitarskih kolača budući da nije previše slatka.
- Dok valjamo tijesto ne smijemo mu dodavati mnogo brašna jer će nam kolačići postati tvrdi i suhi.

- Licitarske kolače i makrone polažemo na oblatne: tako nam se neće previše osušiti.
- Licitarske kolače razvaljamo razmjerno debelo ili masu premažemo na oblatne. Svijetle kolačiće razvaljamo tanko.
- Prije nego što tijestu dadnemo oblik, uvijek ispečemo jedan pokusni kolačić.
- Oblikovane sitne kolačiće ne smijemo prije pečenja položiti na topli lim.

LICITARSKI KOLAČI

Bazelski lekerli

400 g meda, 200 g šećera, 300 g badema, 100 g citronata, 100 g oranžata, nastrugana limunova kora, 3 žlice ruma ili trešnjevače, 1 žličica cimeta, ½ žličice klinčića, ½ žličice rožne soli, 700–750 g brašna, kuhana šećerna glazura (str. 392)

Med rastopimo sa šećerom na tihoj vatri. Neoljušteni badem grubo narežemo, citronat i oranžat narežemo na sitno pa oboje primiješamo mednoj masi. Zatim dodamo nastruganu limunovu koru, rum i aromate, a na kraju rastopljenu rožnu sol i brašno pa od svega umijesimo tijesto i dobro ga progњečimo. Tijesto razvaljamo na limu koji smo dobro premazali voskom i pečemo ga na temperaturi od 180° C. Odmah ga premažemo kuhanom šećernom glazurom i narežemo na male pravokutnike.

Bijeli licitarski kolači

5 jaja, 250 g šećera, 200 g badema, 50 g citronata, 50 g oranžata, ½ nastrugane limunove kore, 1 žličica cimeta, na vrhu noža kardamoma, na vrhu noža klinčića, ½ žličice rožne soli, 200 g brašna

Jaja i šećer miješamo pola sata da se zapjene. Dodamo aromate, fino narezan citronat i oranžat te oljušten i nastrugan badem. Naposljetku primiješamo rastopljenu rožnu sol i prosijano brašno. Masu nanesemo ¾ cm debelo na četverokutne oblatne, ukrasimo ih citronatom i ostavimo da odstoje preko noći. Slijedećeg ih dana pečemo na temperaturi od 150–160° C.

Čokoladni medenjaci

250 g meda, 250 g šećera, malo soli, 100 g kakaa, na vrhu noža kardamoma, muškatnog cvijeta, klinčića, 500 g brašna, 1 vrhom puna žličica rožne soli, limunova glazura (str. 391)

Med i šećer rastopimo na tihoj vatri. Dodamo kakao, aromate, prosijano brašno i rastopljenu rožnu sol. Tijesto čvrsto izmijesimo i razvaljamo 1 cm debelo. Položimo ga na lim premazan maslacom i pečemo na temperaturi od 175–190° C. Kad je pečeno, odmah ga narežemo na pravilne četvorine i prevučemo ih limunovom glazurom.

Fini licitarski kolači

500 g lješnjaka, 300 neoljuštenog badema, 125 g oranžata, 125 g citronata, 500 g šećera, 5 jaja, 2 žličice cimeta, 1 žličica klinčića, čokoladna glazura (str. 391) ili rastopljena kuvertira

Lješnjake i bademe otaremo u krpi pa ih sameljemo zajedno s citronatom i oranžatom. Jaja i šećer miješamo pola sata da se zapjene. Dodamo cimet, klinčiće i naposljetku samljevene lješnjake s citronatom i oranžatom. Masu premažemo 1 cm debelo na oblatne pa kolače pečemo na temperaturi od 150–160° C. Kad su pečeni, prevučemo ih čokoladnim prelivom ili kuvertirom.

Elizini licitarski kolači

5 jaja, 500 g šećera, 500 g nastruganog badema (ili pola badema, pola lješnjaka), 100 g citronata, 100 g oranžata, nastrugana kora od 2 limuna, 1 žličica cimeta, na vrhu noža klinčića, punč-glazura (str. 391) ili kuvertira

Jaja i šećer izmiješamo pjenjačom u dobro izrađenu pjenastu masu. Dodamo im sitno narezan citronat i oranžat, nastruganu limunovu koru, cimet i klinčiće. Neoguljeni badem otaremo u suhoj krpi, sameljemo i primiješamo pjenastoj masi. Količina badema ravna se prema veličini jaja; tijesto treba da bude sposobno za premazivanje. Masu premažemo na okrugle oblatne (rub oblatna treba da ostane nepokriven jer se tijesto pri pečenju malo razilazi), pa ih položimo na lim premazan voskom. Polako ih pečemo na temperaturi od 150–160° C. Elizine licitarske kolače moramo još tople prevući punč-glazurom ili rastopljenom kuvertirom.

Jednostavni paprenjaci

4 jaja, 375 g šećera, malo klinčića, 1 žličica cimeta, malo papra, 50 g citronata, 50 g oranžata, 10 g rožne soli, 500 g brašna

Jaja i šećer miješamo 30–45 minuta da se zapjene. Dodamo sve aromate, prosijano brašno i rastopljenu rožnu sol. Žličicom stavimo hrpice mase na lim premazan voskom i pečemo ih na temperaturi od 130–150° C dok ne postanu svijetlosmeđe. Prije nego što oblikujemo čitavo tijesto, jedan kolačić ispečemo za pokus. Ako se raspadne, moramo primijesiti još malo brašna. Kad se speku, kolačići treba da su odozgo malo ispucani.

Licitarski kolači s praškom za pecivo

5 jaja, 250 g farinskog šećera, 250 g finog šećera, 500 g nastruganih lješnjaka, 75 g citronata, 75 g oranžata, 1 žličica cimeta, ½ žličice pimenta, ½ žličice kardamoma, malo soli, 2 žlice araka ili ruma, 500 g brašna, 1 vrećica praška za pecivo

Jaja i šećer miješamo dok se ne zapjene pa im dodamo sve aromate i naposljetku brašno izmiješano s praškom za pecivo i prosijano. Tijesto treba da je tako gusto da se jedva može premazivati. Premažemo ga 1 cm debelo na oblatne, odozgo izgladimo i 20 minuta pečemo na umjerenoj vatri. Zatim gornju plohu premažemo punč-glazurom (vidi str. 391) i ukrasimo polovinama lješnjaka.

Medene kriške

Sastojine jednake kao kod medenjaka (vidi recept)

Medno tijesto izradimo kako je to zadano u receptu za medenjake. Lim premažemo voskom i obložimo ga velikim četverokutnim oblatnama pa gotovo medno tijesto oprezno razvaljamo na njega 1 cm debelo i pečemo ga na temperaturi od 175–180° C, dok ne postane svijetlosmeđe. Čim je tijesto pečeno, odmah ga tanko premažemo punč-glazurom (glazura će dobiti »ružice«) i oštrim nožem narežemo na kriške. Možemo i ohlađene kriške premazati punč-glazurom pa ih ukrasiti bademom i citronatom.

Medenjaci

500 g meda, 4 jaja, 375 g šećera, 100 g citronata, 100 g oranžata, 100 g badema, ½ nastrugane limunove kore,

Med rastopimo na tihoj vatri i dodamo mu toliko brašna da dobijemo masu sličnu gustom tijestu za žličnjake. Ostavimo je da se ohladi. Šećer i jaja miješamo dok se ne zapjene, dodamo im fino narezan oranžat i citronat te nastrugani ili sasjeckani badem, aromate i ostatak brašna izmiješan s rastopljenom rožnom solju. Oba tijesta temeljito izmiješamo

i promijesimo. Novo dobiveno tijesto razvaljamo pola prsta debelo pa od njega izrežemo medenjake i ostavimo ih da preko noći miruju na limu premazanom voskom. Pečemo ih na temperaturi od 175–180° C dok ne postanu svijetlosmeđi. Kad su pečeni, prevučemo ih punč-glazurom. Možemo ih ukrasiti oguljenim polovinama badema i citronatom.

10 g cimeta, na vrhu noža klinčića, 1 kg brašna, 10 g rožne soli, punč-glazura (str. 391)

Medenjaci s likovima

750 g brašna, 3 žlice meda, 400 g farinskog šećera, 3 jaja, 2 žlice kakaa, na vrhu noža klinčića i cimeta, nastrugana limunova kora, ½ žličice kardamoma, 1 žličica sode bikarbone, ako je potrebno malo mlijeka, 1 žumanjak za premazivanje, glazura od bjelanjka (str. 391)

Brašno prosijemo na dasku i u sredinu hrpice utisnemo udubinu. Med zagrijemo i s ostalim sastojinama stavimo u udubinu pa od svega izradimo elastično tijesto. Izrežemo pokusne kolačiće i spečemo ih. Za pečenje kolačića s likovima razvaljamo tijesto ½ cm debelo, prema šabloni izrežemo figure, premažemo ih razmućenim žumanjkom i pečemo na temperaturi od 175–190° C dok ne dobiju smeđu boju. Kad su se ohladili, kolačiće poštrcamo glazurom od bjelanjka. Tijestu možemo primijesiti grubo narezane lješnjake ili bademe, citronat ili oranžat.

Nirnberški licitarski kolači

250 g badema, 250 g lješnjaka, 500 g šećera, 8 jaja, 150 g citronata, 100 g oranžata, 1 žličica klinčića, 1 žlica cimeta, nastrugana limunova kora, 400 g brašna, na vrhu noža rožne soli

Bademe ogulimo a lješnjake otaremo krpom. Sve to grubo sasjeckamo, stavimo na lim i u pećnici pržimo dok ne zažuti. Jaja i šećer miješamo pola sata dok se zapjene, dodamo im fino narezan citronat i oranžat, aromatske začine, nastruganu limunovu koru, prosijano brašno i rastopljenu rožnu sol a naposljetku im primiješamo grubo sasječene lješnjake. Preko noći neka tijesto miruje na hladnom mjestu. Slijedećeg dana nanesemo masu 1 cm debelo na oblatne, ukrasimo lješnjacima ili bademima i kolače ostavimo da se nekoliko sati suše. Pečemo ih na temperaturi od 150–160° C.

Paprenjaci

4 jaja, 500 g šećera, 50 g badema, 40 g citronata, 40 g oranžata, 1 žličica cimeta, ½ žličice klinčića, na vrhu noža kardamoma, malo papra, na vrhu noža rožne soli, 500 g brašna

Jaja i šećer miješamo 1 sat da se temeljito zapjene. Dodamo sasjeckani badem, sitno narezan citronat i oranžat, aromate, rastopljenu rožnu sol i prosijano brašno pa tijesto kratko promijesimo. Razvaljamo ga ¾ cm debelo, izrežemo male okrugle pločice, položimo ih na lim premazan voskom i ostavimo da se preko noći osuše. Slijedećeg dana ih okrenemo. Ako su se kolačići previše osušili, malo ih poškropimo vodom ili trešnjevačom i pečemo na temperaturi od 130–150° C.

Printe

375 g meda, 375 g šećera, 100 g maslaca, 1 žlica cimeta, 1 žličica klinčića, malo kardamoma, malo muškata, 200 g sasjeckanih lješnjaka, 50 g citronata, 50 g oranžata, 850 g brašna, 10 g potaše, 2 žlice araka ili trešnjevače

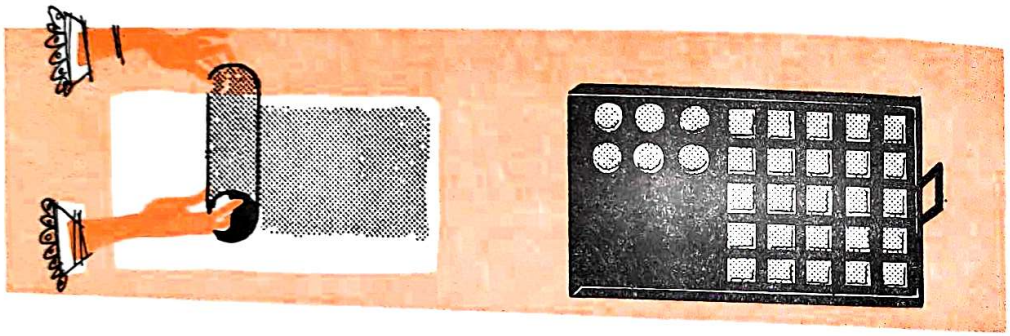
Med, šećer i maslac izmiješamo i kratko provremo. Dodamo sve aromate, grubo narezane lješnjake, sitno narezan citronat i oranžat. Potašu rastopimo u dvije žlice araka ili trešnjevače pa je zajedno s brašnom primiješamo mednoj masi. Tijesto dobro promijesimo, razvaljamo ga na debljinu hrpta na nožu i izrežemo 3 × 8 cm velike printe pa ih pečemo na dobro navoštenom limu kod temperature od 175–190° C.

SUHI KOLAČIĆI

125 (250) g maslaca,
250 g šećera,
4 jaja,
1 vrećica vanilijina šećera,
1 žličica praška za pecivo,
650–750 g brašna

Albert-keksi

Maslac, šećer i jaja miješamo dok se ne zapjene. Zatim im primiješamo vanilijin šećer i brašno kojemu smo dodali prašak za pecivo pa ga zajedno s njime prosijali. Tijesto kratko promiješimo, razvaljamo ga debelo poput hrpta na nožu, površinu mu ohrapavimo trenicom i izrežemo kolačiće ili ih narežemo kotačićem. Pečemo ih na navoštenom limu na temperaturi od 180–190° C. Želimo li finije kekse, upotrijebit ćemo onu količinu maslaca koja je zadana u zagradi.



4 bjelanjka,
200 g šećera,
1 vrećica vanilijina šećera,
200 g badema,
oblatne

Bademovi suhi kolačići

Bademove suhe kolačiće pripremamo jednako kao i ljeśnjakove suhe kolačiće (vidi recept) samo što umjesto ljeśnjaka uzmemo 200 g badema. Badem, međutim, ne pržimo. Gotove bademove kolačiće ukrasujemo ogu-ljenim čitavim bademima.

4 bjelanjka,
200 g šećera,
1 vrećica vanilijina šećera,
200 g badema,
100 g čokolade

Čokoladni suhi kolačići

Čokoladne suhe kolačiće izrađujemo jednako kako je to zadano u receptu za ljeśnjakove suhe kolačiće samo što osim 200 g neoljuštenih nastruganih badema uzmemo još 100 g nastrugane čokolade.

Inačica: odvojimo nekoliko žlica zašećerenog snijega. Prije nego što kolačiće stavimo da se peku, ukrasimo ih hrpicom zašećerenog snijega od bjelanjaka i dalje ih pečemo kako je to zadano u receptu za ljeśnjakove suhe kolačiće.

4 bjelanjka,
200 g šećera,
1 vrećica vanilijina šećera,
200 g kokosovih pahuljica,
oblatne

Kokosovi suhi kolačići

Kokosove suhe kolačiće izrađujemo jednako kako je to zadano u receptu za ljeśnjakove suhe kolačiće samo što umjesto ljeśnjaka uzmemo 200 g kokosovih pahuljica.

Ljeśnjakovi suhi kolačići

4 bjelanjka,
200 g finog šećera,
1 vrećica vanilijina šećera,
200 g nastruganih ljeśnjaka,
oblatne,
ljeśnjaci za garniranje

Bjelanjak stučemo u vrlo čvrsti snijeg. Žlicu po žlicu dodajemo mu šećer i tučemo dalje a na kraju dodamo vanilijin šećer. Snijeg i šećer tučemo još 10 minuta dok masa ne postane gusta i pjenasta. Ljeśnjake malo propržimo na limu u vrućoj pećnici, unutrašnju ljuskicu skinemo među dlanovima i ljeśnjake sameljemo. Izmiješamo ih s bjelanjkovom masom. Na oblatne stavimo hrpice mase (ili vlažnim rukama oblikujemo kuglice) pa svaki kolačić ukrasimo jednim ljeśnjakom. Polako ih pečemo na temperaturi od 130–150° C dok ne postanu svijetložuti.

Inačica: za masu možemo upotrijebiti pola ljeśnjaka a pola badema. Možemo ih u kolač staviti i grubo sasjeckane a eventualno i propržiti prije nego što ih stavimo u kolač.

SLANI KOLAČIĆI

Keksi od prhkog tijesta sa čvarcima

200 g čvaraka,
250 g brašna,
40 g maslaca,
1 jaje, sol,
mješavina soli i
kumina za posipavanje,
1 razmućeni žumanjak
za premazivanje

Čvarke protjeramo kroz aparat za mljevenje mesa. Od svih sastojina izmijesimo mrvičasto prhko tijesto i ostavimo ga da miruje na hladnom. Zatim ga razvaljamo debelo poput dva hrbta na nožu. Pomoću trenice utisnemo u njeg uzorke i izrežemo kolačiće. Premažemo ih žamunjkom i pospemo solju i kuminom. Pečemo ih na temperaturi od 180–200° C, dok ne zažute. Kekse od dizanog tijesta sa čvarcima vidi na str. 327.

Motkice od lisnatog tijesta s kuminom, solju i sirom

Lisnato tijesto
s kravljim sirom
ili lisnato tijesto s vrhnjem
(vidi str. 344)

Priredimo lisnato tijesto po izboru i od njeg oblikujemo motkice s kuminom, solju ili sirom kako je to navedeno u receptu za motkice od prhkog tijesta s kuminom.

Motkice od prhkog tijesta sa sirom

1. način:
250 g brašna,
125 g maslaca,
na vrhu noža praška za pecivo,
125 g nastruganog sira,
1 jaje, sol,
4 žlice kiselog vrhnja,
na vrhu noža paprike
2. način:
250 g brašna,
250 g maslaca,
250 g nastruganog sira,
1 jaje, sol
Za premazivanje:
1 žumanjak,
sol, kumin

Brašno izmiješamo s praškom za pecivo i prosijemo ga na dasku pa ga ondje izmiješamo s nastruganim sirom, solju i paprikom. U sredinu utisnemo udubinu, u nju stavimo jaje i kiselo vrhnje, maslac narežemo nožem na komadiće i razbacamo po brašnu. Tijesto kratko promijesimo i ostavimo da ½ sata stoji na hladnom. Zatim ga razvaljamo 1 cm debelo a 10 cm dugačko i po dvije trake uvijemo zajedno.

Premažemo ih razmućenim žumanjkom a možemo ih i posuti kuminom. Pečemo ih na temperaturi od 180–200° C dok lijepo ne zažute. Motkice od sira najbolje prijaju dok su svježe.

Slano pecivo od dizanog prhkog tijesta vidi na str. 334.

250 g brašna,
150 g maslaca,
malo soli,
5 žlica kiselog vrhnja
Za premazivanje i posipavanje:
žumanjak, sol,
kumin, nastrugan sir, paprika

Motkice od prhkog tijesta s kuminom, solju i sirom

Od navedenih sastojina izmijesimo mrvičasto prhko tijesto i ostavimo ga da miruje na hladnom. Zatim ga razvaljamo za jedan dobar hrbat noža debelo i premažemo razmućenim žumanjkom. Koristimo li tijesto za motkice s kuminom, posut ćemo ga mješavinom soli i kumina, a slane motkice posut ćemo mješavinom soli i paprike. Motkice sa sirom posipavamo nastruganim sirom i paprikom. Izrežemo ih kotačićem i spečemo.

Sastojine jednake kao za motkice od prhkog tijesta sa sirom

Prhki kolačići od sira

Ohlađeno tijesto razvaljamo ½ cm debelo pa iz njeg izrežemo jednostavne oblike za kekse. Kolačiće položimo na lim pa ih po volji premažemo razmućenim žumanjkom. Nastrugani tvrdi sir izrežemo i njime pospemo kolačiće.

Sastojine kao za motkice od prhkog tijesta sa sirom (vidi recept),
1 šalica kiselog vrhnja,
1 žumanjak,
paprika, sol, kumin

Slane motkice od prhkog tijesta sa sirom

Izradimo prhko tijesto sa sirom i razvaljamo ga 1 cm debelo. Šalicu kiselog vrhnja razmutimo s jednim žumanjkom i time premažemo tijesto. Pospemo ga paprikom, kuminom i solju (ili nastruganim sirom), pa izrežemo komadiće dugačke 12 cm a široke 1 do 1½ cm i pečemo na temperaturi od 180–200° C dok ne zažute.

MARCIPAN

250 g oguljenog badema,
250 g šećera u prahu,
2 bjelanjka,
1 žlica ružine vodice,
1 žlica brašna,
1 bjelanjak za premazivanje,
oguljeni badem za ukrašavanje

Frankfurtski pospanci

Badem poparimo, ogulimo mu kožicu, osušimo ga i dvaput izmeljemo. Dodamo mu prosijani šećer u prahu pa mješavinu badema i tog šećera još dvaput izmeljemo. Zatim dodamo bjelanjak, ružinu vodicu i brašno pa od svega toga izmijesimo glatko tijesto. Od tijesta oblikujemo valjak, odrežemo jednake komadiće tijesta i podamo im okrugli oblik. Kuglice premažemo bjelanjkom i u svaku stepenasto utisnemo tri polovine oguljenog badema. Kolačiće stavimo na lim premazan voskom da se ondje nekoliko sati suše. Pečemo ih na temperaturi od 130–150° C dok ne zažute.

4 jaja,
500 g šećera u prahu,
500 g brašna,
nastrugana limunova kora,
1 žlica ruma ili araka,
aniš za posipavanje

Nirnberški marcipan

Jaja i šećer u prahu miješamo jedan sat. Mješavina se mora pjeniti. Dodamo rum ili arak, nastruganu limunovu koru i prosijano brašno pa tijesto prognječimo. Razvaljamo ga 1 cm debelo u porcijama pa ga utisnemo u oblik posut brašnom, istresemo ga iz njega i kolačiće rezom odvojimo jedne od drugih. Brašno koje se zadržalo na tijestu odstranimo kistom. Kolače stavimo na voskom premazan lim pa ih preko noći osušimo. Slijedećeg ih dana pokrijemo pergament-papirom i pečemo otprilike 30 minuta na temperaturi od 130–150° C. Ti kolači moraju odozgo ostati bijeli. Lim na kojem se peku možemo unaprijed posuti anišem.

Sendviči →

Pravi marcipan

250 g badema,
250 g šećera u prahu,
2 žlice ružine vodice

Poparen i oguljen badem dobro osušimo pa ga dvaput sameljemo. Zatim ga sa šećerom u prahu i ružinom vodicom stavimo u glatki lonac i u njemu masu na tihoj vatri miješamo sve dotle dok se ne odvoji od lonca. Tijesto treba da ostane vlažno. Od te mase možemo izraditi bilo kakve oblike, na primjer duguljaste valjke, hljepčiće i drugo. Tijesto možemo također razvaljati na dasci posutoj šećerom pa iz njeg izrezati oblike. Stavimo ga na nekoliko minuta na navoštenom limu u mlaku pećnicu da se osuši. Kolačiće premazujemo kuvertirom ili ih uvaljamo u kakao-maslac i osušimo.

Marcipanski krumpiri

Od marcipanske mase kako je zadana u receptu za pravi marcipan oblikujemo dugački valjak, režemo komadiće dugačke 1–2 cm i od njih oblikujemo kuglice. Iglom za pletenje utisnemo u kuglice udubine (»očice« na krumpiru) ili hrptom noža lako narahlimo neka mjesta na kuglici. Zatim tako oblikovani »krumpir« od marcipana uvaljamo u kakao-prah i ostavimo da se osuši na zraku.

RAZLIČITI KOLAČIĆI

Aniševe pogačice

4 jaja,
250 g šećera,
280 g brašna,
2 žličice aniša

Jaja i šećer miješamo jedan sat dok se ne zapjene. Dodamo im zagrijano, prosijano brašno i fino sasjeckan aniš. Na lim premazan voskom stavimo hrpice ili ih na lim istisnemo iz vrećice pa ih ostavimo da se preko noći osuše u toploj prostoriji. Pečemo ih na temperaturi od 150° C dok ne postanu svijetložute.

Aniševi kolačići

4 jaja,
250 g šećera,
½ žlice aniša,
4 g rožne soli,
375 g brašna

Šećer i jaja miješamo pola sata. Mješavina se mora pjeniti. Dodamo rastopljenu rožnu sol, zdrobljeni aniš i naposljetku prosijano brašno. Na lim premazan voskom stavljamo hrpice i pečemo ih na temperaturi od otprilike 150° C dok ne postanu svijetložute.

Aromatični hljepčići

3 jaja,
250 g šećera,
1 žličica cimeta,
na vrhu noža klinčića,
50 g citronata i oranžata,
175 g badema,
250 g brašna,
limunova glazura
(vidi str. 391)

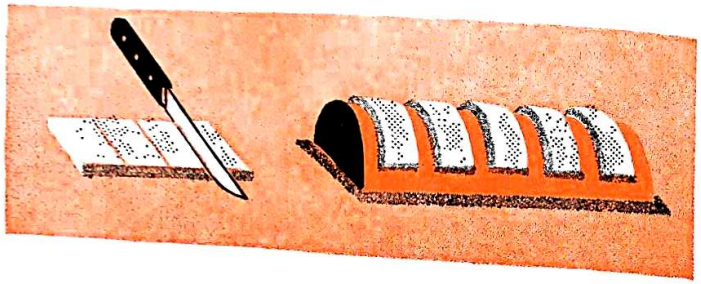
Jaja i šećer tučemo pola sata pjenjačom da se masa dobro zapjeni. Dodamo cimet, klinčiće, fino narezan citronat i oranžat te oguljene, grubo sasječene bademe. Naposljetku primiješamo prosijano brašno. Tijesto nanesemo ½ cm debelo na lim premazan voskom i posut brašnom pa ga pečemo na temperaturi od 150–160° C dok ne zažuti. Čim je tijesto pečeno, odmah ga oštrim nožem narežemo na motkice i prevučemo limunovom glazurom.

← Nedjeljni doručak – brunch (vidi str. 442)

3 bjelanjka,
200 g nastruganog badema,
150 g šećera,
nastrugana kora od
½ limuna,
na vrhu noža cimeta,
velike oblatne,
50 g oguljenog badema,
narezanog na listiće

Bademovi lukovi

Nastrugani badem pržimo zajedno sa šećerom na tihoj vatri dok ne postane svijetložut a zatim ga ostavimo da se ponovo ohladi. Bjelanjak tučemo u čvrsti snijeg i dodamo mu ohlađenu masu od šećera i badema te nastruganu limunovu koru i cimet. Masu nanesemo ½ cm debelo na velike oblatne pa ih gusto pospemo bademom narezanim na listiće. Oblatne narežemo na trake široke 3 cm, svinemo ih iznad oblika za srneći hrbat i tako ih u vrućoj pećnici pečemo na tihoj vatri dok ne zažute. Ohladiti se moraju na obliku.



Bademovi prstenovi

Bademove prstenove priređujemo jednako kao što je to zadano u receptu za lješnjakove prstenove samo što umjesto lješnjaka uzmemo 125 g oguljenog i naribanog badema. Tijesto možemo začiniti s ½ žličice cimeta i s malo klinčića.

(Vidi str. 317)

Bezeji sa sladoledom

625 g šećera, 4 čitava jaja,
2 žlice cimeta,
1 žličica klinčića,
1 žličica rožne soli,
500–600 g brašna,
limunova glazura (str. 391),
oguljeni badem
za ukrašavanje

Cimetove zvjezdice

Šećer i jaja miješamo pola sata da se zapjene. Dodamo sve supstancije okusa i primiješamo rastopljenu rožnu sol i prosijano brašno. Tijesto razvaljamo ½ cm debelo, izrežemo kolačiće u obliku zvjezdica, položimo ih na lim premazan voskom i ostavimo da se preko noći osuše. Slijedećeg ih dana pečemo na temperaturi od 140–160° C. Prevučemo ih glazurom i ukrasimo bademom.

4 bjelanjka,
250 g šećera u prahu,
sok od
½ limuna,
1 nepuna
žličica cimeta,
375–400 g
nastruganog badema
(već prema
veličini jaja)

Cimetove zvjezdice s bademom

Bjelanjak stučemo u čvrsti snijeg, dodamo šećer i limunov sok pa masu miješamo dok ne postane gusta i pjenasta. Od nje odvojimo pola šalice za preliv a preostaloj masi dodamo cimet i nastrugan badem. Male količine mase razvaljamo na dasci posutoj brašnom otprilike 1 cm debelo i izrežemo iz nje zvjezdice. Ostavimo ih da se malo osuše na limu natrtom voskom i premažemo odvojenim snijegom. Pečemo ih na temperaturi od 130–150° C dok ne postanu svijetložute. Glazura mora ostati bijela. Priprema tog vrlog mekog tijesta zahtijeva spretnost.

Čokoladne četvorine

150–200 g maslaca,
250 g šećera, 2 jaja,
malo muškata,
½ žličice cimeta,
na vrhu noža klinčića,
50 g nastrugane čokolade,
1 žlica kakaa, 1 žlica araka,
⅛ l slatkog vrhnja,
10 g rožne soli, 30 g citronata,
30 g oranžata, 60 g badema,
600–750 g brašna

Maslac, šećer i jaja miješamo dok se ne zapjene. Dodamo im sve aromate, rožnu sol, sitno narezan citronat i oranžat, sasjeckan badem i slatko vrhnje a naposljetku brašno kojemu smo primiješali rastopljenu rožnu sol. Tijesto ne smije biti previše čvrsto. Razvaljamo ga 1–1½ cm debelo pa ga 20–30 minuta pečemo na temperaturi od 175–190° C. Kad je kolač pečen, odmah ga premažemo punč-glazurom (str. 391) i pospemo šarenim šećerom za posipavanje pa ga još vrućeg narežemo na male kose četvorine.

Čokoladni poljupci

150 g maslaca,
150 g čokolade,
175 g šećera,
200 g lješnjaka

Maslac miješamo da se dobro zapjeni, dodamo mu nastruganu čokoladu i šećer a naposljetku primiješamo nastrugane lješnjake. Mokrim rukama oblikujemo kuglice, položimo ih na lim i ostavimo da neko vrijeme stoje na hladnom. Pečemo ih na temperaturi od 185 do 200° C. Te vrlo meke kolačiće ostavimo nakon pečenja neko vrijeme na limu da se ondje ohlade.

Čvrste ploške

4 jaja, 150 g šećera,
150 g sasjeckanih badema,
200 g mrvica,
75 g brašna,
5 g rožne soli,
25 g oranžata,
25 g citronata,
malo klinčića,
na vrhu noža cimeta

Jaja i šećer miješamo dok se ne zapjene. Dodamo im oljušteni i sasjeckani badem, mrvice (od kolača ili dvopeka), brašno, rastopljenu rožnu sol, sitno narezan citronat i oranžat te aromate pa sve to dobro izmiješamo. Masu premažemo na velike oblatne a čim su kolači pečeni, narežemo ih na komade.

Fine čokoladne četvorine

Maslaca za
4 težine jaja,
šećera za
4 težine jaja,
čokolade za
4 težine jaja,
4 čitava jaja,
brašna za
4 težine jaja

Maslac i šećer miješamo dok se ne zapjene pa im malo-pomalo dodajemo jaja. Čokoladu razmekšamo u vodenoj kupelji i primiješamo je pjenastoj masi. Naposljetku primiješamo prosijano brašno. Masu premažemo na lim kojeg smo namastili i posuli brašnom pa je otprilike 25 minuta pečemo na temperaturi od 160–175° C. Čim je kolač pečen, odmah ga narežemo na male četvorine i ostavimo da se ohlade na rešetki. Te kolačiće treba utrošiti dok su svježi.

Grilaž

150 g badema,
75 g šećera,
30 g maslaca,
kuvertira za premazivanje

Badem poparimo, ogulimo mu kožicu i narežemo na tanke listiće. Maslac i šećer zagrijemo u željeznoj tavi, dodamo narezani badem i pržimo neprekidno miješajući dok masa ne postane svijetlosmeđa. Na uljem premazanu porculansku ploču stavimo žličicom hrpice ili masu pomoću nauljenog noža brzo tanko razmažemo i narežemo na prikladne komadiće. Kad su se ohladili, premažemo ih rastopljenom kuvertirom. Želimo li grilaž upotrijebiti za ukrašavanje torti, razmrvit ćemo ga rukom kad se ohladi.

Husarski uštipci

250 g maslaca,
4 žumanjka,
125 g šećera,
1 vrećica
vanilijina šećera,
375 g brašna
Za premazivanje
i posipavanje:
1 žumanjak,
oljušten i nastrugan badem,
krupnozrni šećer,
čvrsta crvena
marmelada za punjenje

Izmiješamo pjenastu masu od maslaca, šećera i jaja, dodamo vanilijin šećer i naposljetku primiješamo brašno pa masu ostavimo da stoji na hladnom. Od tijesta oblikujemo dugačke, okrugle, tanke valjke, narežemo ih na komadiće dugačke 2 cm, uvaljamo kuglice i u sredinu svake kuglice utisnemo udubinu. Kolačiće premažemo razmućenim žumanjkom. Oguljen i fino narezan badem izmiješamo sa šećerom i time pospemo kolačiće a udubinu napunimo marmeladom. Pečemo ih na temperaturi od 180–190° C dok ne zažute.

Jednostavni kolačići s praškom za pecivo

125 g maslaca,
2 jaja,
250 g šećera,
1 vrećica
vanilijina šećera,
1/8 l vrhnja,
750 g brašna,
1 vrećica praška
za pecivo,
1 žumanjak,
šareni šećer
za posipavanje

Maslac, šećer i jaja miješamo dok se ne razmute. Dodamo im vanilijin šećer, slatko vrhnje i brašno što smo ga izmiješali s praškom za pecivo i prosijali. Tijesto kratko promiješimo i ostavimo da miruje. Tanko ga razvaljamo i iz njeg izrežemo bilo koje oblike pa ih premažemo razmućenim žumanjkom i pospemo šarenim šećerom za posipavanje. Kolačiće pečemo na navoštenom limu na temperaturi od 180–190° C dok ne zažute.

Kolačići s konjakom

Za tijesto:
200 g brašna,
125 g maslaca,
1 jaje,
75 g šećera,
75 g oguljenog badema,
nastrugana
limunova kora
Za nadjev:
100 g maslaca,
100 g šećera
u prahu,
1 žumanjak,
1 žlica badema,
2 žlice konjaka
Za premazivanje:
rastopljena kuvertira

Od zadanih sastojina umijesimo mrvičasto prhko tijesto i ostavimo ga da neko vrijeme miruje na hladnom. Tijesto razvaljamo debelo poput hrpta na nožu, iz njeg izrežemo kolačiće i pečemo na temperaturi od 180–195° C dok ne zažute. Kad se ohlade, premažemo ih nadjevom od konjaka i složimo po dva kolačića u par tako da glatka strana gleda prema unutra. Gornju stranu premažemo rastopljenom kuvertirom i ukrasimo oguljenim bademom. Nadjev: maslac miješamo dok se ne zapjeni pa mu primiješamo prosijani šećer u prahu, jedan žumanjak, oguljeni i nastrugani badem i malo konjaka.

Kruh princa regenta

250 g palmina,
250 g šećera
u prahu,
250 g čokolade
u prahu,
ili 100 g kakaa,
1/2 motkice vanilije,
4 čitava jaja,
velike četverokutne
oblatne

Palmin polako rastopimo na tihoj vatri zajedno s prosijanim šećerom u prahu. Dodamo mu čokoladu u prahu i uzduž prorezanu stučenu mahunu vanilije pa im primiješamo razmućena jaja. Masu zagrijemo neprekidno miješajući ali nam ne smije vreti. Skinemo je s vatre i ostavimo da se malo ohladi. Tu još toplu gustu masu ravnomjerno premažemo na oblatne i oblatne sastavimo. Odozgo stavimo na njih kakav uteg pa ih 1 do 2 dana ostavimo na hladnom dok se sve dobro ne ukruti. Na kraju oštrim nožem narežemo male rombove.

Lincerske tortice

300 g brašna,
250 g maslaca,
150 g šećera,
100 g oguljenog
nastruganog badema,
nastrugana
limunova kora
i limunov sok,
2 žumanjka,
1 žumanjak za premazivanje,
sasjeckani badem
za posipavanje,
marmelada za punjenje

Od zadanih sastojina umijesimo na dasci prhko tijesto i ostavimo ga na hladnom da se odmori. Zatim ga tanko razvaljamo i iz njeg izrežemo okrugle kolačiće; na polovini tih kolačića urežemo po sredini rupu. Prstenove premažemo razmućenim žumanjkom i pospemo sasjeckanim bademom. Kolačići treba da neko vrijeme miruju a zatim se peku na temperaturi od 180–190° C dok ne postanu svijetložuti. Po dva različita kolačića slijepimo pomoću crvene marmelade (glatka strana dolazi prema unutra) i pospemo šećerom u prahu.
Drugi način: iz tijesta izrežemo okrugle kolačiće pa ih svijetlo ispečemo, sastavimo pomoću želea od ribiza, prevučemo čokoladnom glazurom i pospemo sasjeckanim pistacijama.

Lincerske zvjezdice

200 g brašna,
200 g maslaca,
100 g šećera,
100 g nastruganog badema,
1/2 žličice cimeta,
malo klinčića
i kardamoma,
crvena marmelada
za punjenje,
šećer u prahu

Od brašna, maslaca, šećera, neoguljenog nastruganog badema, cimeta, klinčića i kardamoma umijesimo mrvičasto prhko tijesto i ostavimo ga da nekoliko sati miruje na hladnom. Zatim ga razvaljamo debelo poput hrpta a iz njeg izrežemo zvjezdice. Polovini zvjezdica urežemo po sredini okruglu rupu. Kolačiće ponovo stavimo na hladno a zatim ih pečemo na temperaturi od 180–190° C dok ne zažute. Po jednu probušenu i jednu neprobušenu zvjezdicu složimo pomoću crvene marmelade u par tako da kraci zvjezdica leže jedan na drugome (glatka strana zvjezdica gleda prema unutra). Gornju stranu pospemo šećerom u prahu.

Lješnjakovi prstenovi

250 g šećera,
250 g maslaca,
1 jaje,
1 vrećica
vanilijeva šećera,
125 g nastruganih
lješnjaka,
375 g brašna,
1 žumanjak
za premazivanje,
krupnozrni šećer
i lješnjaci
za posipavanje

Maslac, šećer i jaje miješamo dok se ne zapjene i dodamo vanilijin šećer. Lješnjake lako propržimo na suhom limu u toploj peći pa im unutrašnju ljusku skinemo tarući lješnjake među dlanovima a zatim ih sameljemo. Samljevene lješnjake i prosijano brašno dodamo pjenastoj masi i od svega toga brzo izmijesimo tijesto. Ostavimo ga da nekoliko sati miruje na hladnom. Zatim ga razvaljamo poput dva hrpta na nožu debelo i zupčastim oblikom izrežemo prstenove. Premažemo ih razmućenim žumanjkom i pospemo grubo sasjeckanim lješnjacima i krupnozrnim šećerom. Pečemo ih na temperaturi od 180–195° C dok ne postanu svijetložuti.

Sastojine kao za lješnjakove suhe kolačiće (str. 399), (po volji pola lješnjaka, pola badema)

Lješnjakovi kolačići

Bjelanjak stučemo u čvrsti snijeg, dodamo mu šećer i vanilijev šećer i miješamo dok masa ne postane gusta i pjenasta. Sad joj primiješamo pržene, oljuštene i fino samljevene lješnjake. Tijesto premažemo na velike oblatne otprilike ¾ cm debelo pa ga pečemo na tihoj vatri dok ne zažuti. Vruću masu izrežemo u pravokutne kolačiće velike otprilike 3 × 6 cm.

400 g brašna,
160 g šećera,
200 g maslaca,
1 vrećica vanilijina šećera,
3 žumanjka,
1 razmućeni žumanjak za premazivanje
Za makronsku masu:
2 bjelanjka,
150 g šećera,
150 g naribanih lješnjaka

Makronski hljepčići

Od zadanih sastojina umijesimo mrvičasto prhko tijesto i ostavimo ga da neko vrijeme miruje na hladnom. Zatim ga razvaljamo debelo poput hrpta na nožu, izrežemo iz njeg okrugle kolačiće i ostavimo ih da stoje na hladnom. Kolačiće premažemo razmućenim žumanjkom, u sredinu stavimo hrpicu makronske mase i pečemo ih na temperaturi od 180–190° C dok ne zažute. Makronska masa: bjelanjak stučemo u čvrsti snijeg, primiješamo mu šećer i naposljetku dodamo nastrugane lješnjake.

500 g brašna,
250 g šećera,
250–300 g maslaca,
(od toga eventualno 100 g masla),
limunova kora,
4 žumanjka,
nastrugana limunova kora,
1 žumanjak za premazivanje

Maslacovi kolačići I

Sve sastojine izmijesimo na dasci (prhko tijesto) i stavimo na hladno mjesto. Tijesto razvaljamo debelo poput hrpta na nožu i iz njeg izrežemo bilo kakve oblike pa ih stavimo na hladno. Zatim ih položimo na nenamazani hladni lim, premažemo razmućenim žumanjkom i pečemo na temperaturi od 175–190° C dok ne zažute. Bjelanjke možemo iskoristiti kod priređivanja suhih kolačića.

250 g brašna,
150 g maslaca,
175 g šećera,
2 jaja,
1 razmućeni žumanjak za premazivanje

Maslacovi kolačići II

Od svih navedenih sastojina izradimo prhko tijesto pa od njeg pečemo kolačiće kako je to navedeno u receptu za maslacove kolačiće I. Možemo ih posuti šarenim šećerom.

150 g maslaca,
150 g masla,
200 g šećera,
2 žumanjka,
2 žlice araka,
sok od ½ limuna,
500 g brašna

Maslacovi kolačići III

Maslac i maslo temeljito miješamo dok se ne zapjene. Dodamo šećer i žumanjak pa nastavimo miješanjem. Masa mora biti pjenasta. Naposljetku dodamo mirodije i prosijano brašno, tijesto dobro proradimo i ostavimo ga da miruje na hladnom mjestu. Zatim ga tanko razvaljamo, iz njega izrežemo bilo koje oblike i pečemo na temperaturi od 180–190° C dok ne zažute. Uvaljamo ih u fini vanilijin šećer.

Maslacovi prstenovi

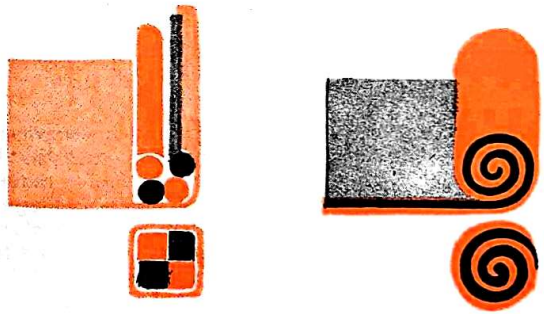
350 g brašna, 200 g maslaca, 150 g šećera, 2 žumanjka, nastrugana limunova kora, 1–2 žlice ruma, 1 razmućeni žumanjak za premazivanje

Od zadanih sastojina izradimo mrvičasto prhko tijesto i ostavimo da miruje na hladnom. Zatim ga tanko razvaljamo i izrežemo prstenove. Premažemo ih razmućenim žumanjkom i pospemo krupnozrnim šećerom. Pečemo ih kod 180–190° C tako da ostanu svijetložuti.

Mramorni kolačići

250 g maslaca,
250 g šećera,
2 jaja, 1 vrećica vanilijina šećera,
2 žličice ruma,
500 g brašna, ½ žličice praška za pecivo,
2 žlice kakaa,
bjelanjak za premazivanje

Maslac, šećer i jaja miješamo dok se ne zapjene, dodamo im fini vanilijin šećer i brašno izmiješano s praškom za pecivo i prosijano. Tijesto kratko progњečimo i razdijelimo ga na dva dijela. Jedan dio tamno obojimo s 2–3 žlice kakaa i ostavimo ga da neko vrijeme miruje na hladnom. Pužev uzorak: svijetlo i tamno tijesto tanko razvaljamo. Svijetlo tijesto premažemo bjelanjkom, tamno tijesto položimo na svijetlo i čitavo tijesto uvaljamo u valjak koji ne smije biti predebeo. Ostavimo ga da



miruje na hladnom. Zatim oštrim nožem narežemo ½ cm debele ploške. Popravimo im oblik i pečemo ih. Uzorak šahovske ploče: od svijetlog i tamnog tijesta oblikujemo dugačke tanke valjke pa ih premažemo bjelanjkom. Tamni valjak položimo kraj bijelog a drugi sloj u protivnom poretku. Malo svijetlog tijesta tanko razvaljamo, sastavljene valjke položimo na njega i uvinemo ih u svijetlo tijesto pa ga ostavimo da miruje na hladnom. Oštrim nožem izrežemo ½ cm debele ploške, popravimo im oblik i pečemo ih na temperaturi od 180–190° C. Ploške treba da ostanu svijetle.

Narančini hljepčići

2 žumanjka, 2 čitava jaja,
250 g šećera,
60 g citronata i oranžata, fino narezana
limunova kora,
250–350 g brašna,
žumanjak za premazivanje,
oranžat za ukrašavanje

Jaja i šećer tučemo pola sata pjenjačom da se dobro zapjene. Citronat i oranžat fino narežemo, limunovu koru posve tanko ogulimo pa je također sitno narežemo i sve to dodamo pjenastoj masi. Naposljetku joj primiješamo prosijano brašno. Tijesto dobro progњečimo na dasci i od njeg izradimo tanki valjak. Od valjka režemo komadiće pa ih oblikujemo u pogačice dugačke poput prsta. Pogačice triput urežemo hrbtom noža, premažemo žumanjkom a mjesta na kojima je tijesto urezano ukrasimo komadićima oranžata. Kolačiće pečemo na temperaturi od 140–160° C.

3 bjelanjka,
150 g šećera,
125 g nastrugane čokolade,
250 g badema

Osinja gnijezda

Bjelanjak stučemo u čvrsti snijeg pa mu malo-pomalo, žlicu po žlicu, dodamo šećer i tučemo dok snijeg ne dobije sjaj. Zatim masu pospemo nastruganom čokoladom i oljuštenim bademom narezanim uzduž plodova. Sve to brzo i rahlo izmiješamo. Male hrpice mase stavljamo na oblatne i pečemo otprilike 30 minuta na temperaturi od 130–150° C.
Inačica: oljušteni badem razrezan po duljini najprije propržimo s malo šećera dok ne postane svijetlosmeđ, a kad se ohladi, primiješamo ga zašećerenom snijegu.

Osnovni recept
za poljupce

Pjenasti konfekt

Priredimo masu za poljupce kako je to zadano u receptu. Na vrući lim obložen pergament-papirom, ištrcamo male prstenove ili koje druge oblike pa 40–45 minuta u blago zagrijanoj pećnici više sušimo nego što ih pečemo. Masu za poljupce možemo pomoću nekoliko kapljica crvenog voćnog soka ili neotrovnih boja za živežne namirnice po volji obojiti i koristiti za ukrašavanje novogodišnje jele.

Osnovni recept
za poljupce,
šećer u prahu
za posipavanje,
tučeno slatko
vrhnje za punjenje

Pjenasti kolačići – meringi

Priredimo masu za poljupce kako je to zadano u osnovnom receptu. Žličicom stavimo hrpice na namašten i brašnom posut lim ili pomoću vrećice za istiskivanje spiralno ištrcamo okrugle hrpice mase. Pjenaste kolačiće pospemo šećerom u prahu i odmah ih stavimo u blago zagrijanu pećnicu da se u njoj polako suše. Kolačići se moraju malo napuhnuti i smiju tek blijedo zažutiti. Peku se otprilike 1 sat. Dok su još topli, malo im utisnemo dno i ostavimo da se ohlade. Punimo ih tučenim slatkim vrhnjem i po dvije ljuske sastavimo u par. Možemo ih također napuniti tučenim slatkim vrhnjem kojemu smo dodali čokolade.
Inačica: pjenaste kolače možemo peći i na drvenim oblicima. Na mokre oblike štrcamo iz vrećice s glatkim nastavkom pjenastu masu u spirali odozdo prema gore.

Osnovni recept

4 bjelanjka,
200 g finog šećera

Poljupci

Za njih trebamo svježi bjelanjak i fini kristalni šećer. Bjelanjak stučemo u vrlo čvrsti snijeg. Dodajemo mu šećer, žlicu po žlicu, neprekidno lupajući. Tako nastavljamo još dobrih 20 minuta. Masa mora biti glatka i sjajna. Koristimo je za pjenaste kolače i za pjenasti konfekt.

200 g maslaca,
200 g šećera, 5 jaja,
100 g nastrugane
čokolade,
1 žlica kakaa,
125 g nastruganog badema
(neoljuštenog),
100 g brašna,
kuvertira
za premazivanje

Prhke čokoladne kriške

Šećer, maslac i jaja izmiješamo u vrlo lijepu pjenastu masu. Dodamo im čokoladu, kakao, nastrugane lješnjake i nastrugani badem. Naposljetku primiješamo prosijano brašno. Tijesto ravnomjerno nanesemo na navošten lim. Polako ga pečemo otprilike 30 minuta na temperaturi od 160–175° C. Čim je pečeno, odmah ga prevučemo rastopljenom kuvertirom pa ga još toplog narežemo na ljupke kolačiće. Stavimo ih na rešetku da se ohlade a na stol ih iznosimo dok su svježi.

Prhke novogodišnje zvjezdice

Brašno izgnječimo s vrlo hladnim maslacom, dodamo šećer i žumanjak pa naglo umijesimo tijesto i ostavimo ga da nekoliko sati miruje na hladnom. Tijesto razvaljamo zatim ½ cm debelo, izrežemo iz njeg zvjezdice i premažemo ih glazurom od bjelanjka. Glazura od bjelanjka: bjelanjak i šećer u prahu čvrsto izmiješamo da se zapjene.

150 g brašna,
125 g maslaca,
40 g šećera,
1 žumanjak
Za glazuru:
1 bjelanjak,
50 g šećera u prahu

Prhki kokosovi kolačići

Izmiješamo pjenastu masu od maslaca, šećera i jaja pa dodamo vanilijin šećer i sol. Izmiješamo brašno, škrobno brašno i prašak za pecivo te ih naizmjence s kokosovim pahuljicama primijesimo tijestu. Tijesto tanko razvaljamo, iz njeg izrežemo kolačiće, premažemo ih žumanjkom i pospemo kokosovim pahuljicama i krupnozrnim šećerom. Pečemo ih na navoštenom limu dok ne zažute.

175 g maslaca, 250 g šećera,
2 jaja, 1 vrećica
vanilijina šećera,
malo soli,
250 g kokosovih pahuljica,
250 g brašna,
125 g škrobnog brašna,
1 žličica praška za pecivo,
1 žumanjak
za premazivanje,
kokosove pahuljice
i krupnozrni šećer
za posipavanje

Prhki lješnjakovi kolačići

Od zadanih sastojina umijesimo mrvičasto prhko tijesto i ostavimo ga da neko vrijeme miruje na hladnom. Zatim tijesto razvaljamo poput dva hrpta na nožu debelo. Izrežemo glatke okrugle kolačiće pa i njih ostavimo da miruju na hladnom. Kolačiće premažemo razmućenim žumanjkom i u sredinu im stavimo polovinu lješnjaka. Pečemo ih na temperaturi od 185–195° C dok ne zažute.

250 g brašna, 250 g šećera,
250 g nastruganih lješnjaka,
250 g maslaca,
3 žumanjka,
1 žličica limunova soka,
1 tučeni žumanjak
za premazivanje,
lješnjaci za ukrašavanje

Spekulaciji

Od brašna izmiješanog s praškom za pecivo i zajedno s njime prosijanog, maslaca, šećera, jaja, nastruganog badema i aromata izradimo mrvičasto prhko tijesto. Naglo ga izgnječimo i ostavimo da neko vrijeme miruje na hladnom. Tijesto razvaljamo, ali ne predebelo i utisnemo ga u oblike za spekulacije posute brašnom. Zatim oblikovano tijesto istresemo iz oblika i oštrim nožem odrežemo suvišne okrajke. Pečemo ga na temperaturi od 185–200° C dok ne zažuti. Tijesto možemo razvaljati i debelo poput hrpta noža pa od njega izrezati bilo kakve oblike.

500 g brašna,
1 žličica praška
za pecivo, 250 g maslaca,
250 g šećera, 2 jaja,
100–150 g naribanog badema,
1 žličica cimeta,
na vrhu noža klinčića
i kardamoma,
1 žličica kakaa,
nastrugana kora od
½ limuna

Strasburški kolačići

Izradimo lisnato tijesto i ostavimo ga na hladnom mjestu da miruje. U međuvremenu priredimo makronsku masu kako je to zadano u receptu za lješnjakove suhe kolačiće (str. 399). Lisnato tijesto razvaljamo debelo poput hrpta noža i ravnomjerno ga premažemo makronskom masom. Tijesto narežemo na pravilne podjednako velike pravokutnike, položimo ga na vlažni lim i ostavimo da još neko vrijeme odstoji na hladnom mjestu. Kolače pečemo na temperaturi od 220° C dok ne postanu svijetlosmeđi. Ti vrlo fini kolačići najbolje prijaju dok su još svježi.

Osnovni recept
za lisnato tijesto
(str. 343)
ili lisnato tijesto
s vrhnjem
(str. 344),
4 bjelanjka,
200 g šećera,
1 vrećica
vanilijina šećera,
200 g lješnjaka

250 g maslaca,
300 g šećera,
150 g lješnjaka,
450 g brašna,
150 g sultanki

Ploškice sa sultankama

Maslac i šećer miješamo dok se ne zapjene, dodamo im nastrugani lješnjak i prosijano brašno a na kraju primijesimo oprane sultanke. Masu brzo izgnječimo pa je razvaljamo na limu premazanom maslacom. Pečemo je otprilike 15–20 minuta na temperaturi od 180–200° C dok ne postane svijetlosmeđa. Čim je masa pečena, narežemo je na ploškice i stavimo ih na rešetku da se ohlade. Ti vrlo fini kolačići najbolje prijaju svježi.

250 g maslaca,
250 g šećera,
1 vrećica
vanilijina šećera,
125 g nastruganih lješnjaka,
375 g brašna,
1 žlica praška
za pecivo

Svijetli i tamni lješnjakovi kolačići

Maslac zagrijemo miješajući dok ne postane zlaćanosmeđ a zatim ga skinemo s vatre i ostavimo da se ohladi. Ohlađeni maslac miješamo dok se ne zapjeni, dodamo šećer i vanilijin šećer pa miješamo dalje da masa ostane pjenasta, sve dok se šećer nije rastopio. Dodamo samljevene lješnjake i brašno koje smo izmiješali s praškom za pecivo i prosijali ga. Ako nam se tijesto previše mrvi, dodat ćemo mu dvije žlice ruma. Od polovine tijesta oblikujemo kuglice pa ih u povelikim razmacima stavimo na namašten lim i pečemo ih na temperaturi od 170–180° C dok ne zažute. Ostatku tijesta primiješamo dvije žličice samljevene kave pa od njeg također oblikujemo kuglice i pečemo ih. Na pečene kolačiće možemo utisnuti polovine oraha s malo šećerne glazure.

250 g maslaca,
250 g šećera,
2 jaja,
1 vrećica
vanilijina šećera,
375 g brašna,
125 g nastruganih lješnjaka,
fini šećer
s vanilijinim šećerom
za posipavanje

Štrcani kolači

Od maslaca, šećera i jaja izmiješamo lijepu pjenastu masu. Dodamo joj vanilijin šećer, nastrugane lješnjake i prosijano brašno, tijesto kratko izmijesimo na dasci i ostavimo ga da miruje na hladnom. Pomoću vrećice za štrcanje istisnemo oblike po volji i neko ih vrijeme ostavimo na hladnom dok se tijesto nije ponovo ukrutilo. Pečemo ih na temperaturi od 180–190° C dok ne zažute. Još tople kolače pospemo finim šećerom s okusom po vaniliji.

Vanilijini kolačići

Sastojine i način priređivanja jednaki kao što je to navedeno u receptu za aniševe pogačice, samo što umjesto aniša uzimamo vanilijin šećer.

300 g brašna,
250 g maslaca,
125 g šećera,
3 žumanjka,
150 g oguljenoga
nastruganog badema,
1 vrećica
vanilijina šećera

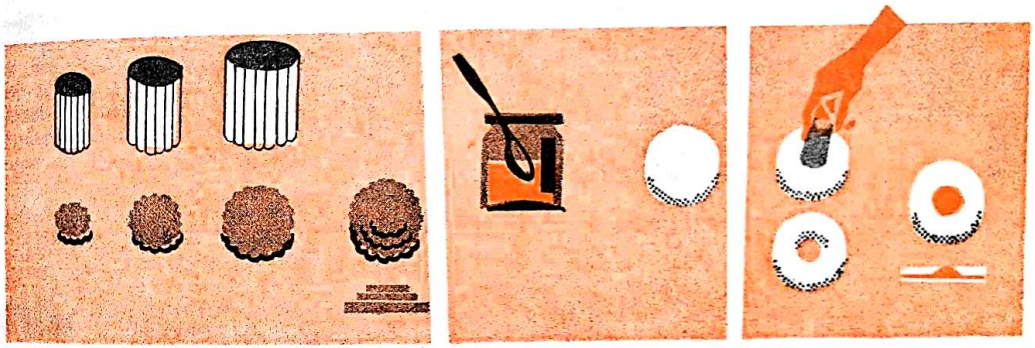
Vanilijini roščići

Od zadanih sastojina izradimo mrvičasto prhko tijesto i ostavimo ga da miruje na hladnom. Od tijesta oblikujemo male roščiće i pečemo ih dok ne postanu svijetložuti. Još vruće ih uvaljamo u fini šećer kojemu smo dodali malo vanilijina šećera.

Vjetrogonje I

400 g brašna,
160 g šećera,
200 g maslaca,
1 žumanjak,
1 čitavo jaje,
1 vrećica
vanilijina šećera.
marmelada za punjenje,
šećer u prahu
za posipavanje

Od zadanih supstancija umijesimo prhko tijesto i ostavimo ga da miruje na hladnom mjestu. Tanko ga razvaljamo, iz njeg izrežemo okrugle pločice različitog promjera, stavimo ih na hladno mjesto da miruju a zatim pečemo na temperaturi od 180–190° C dok ne postanu svijetložute. Tri različito velike pločice međusobno slijepimo pomoću kiselkaste marmelade i pospemo šećerom u prahu.



Vjetrogonje II

400 g brašna,
200 g šećera,
240 g maslaca,
2 jaja,
100 g nastruganih
lješnjaka,
kiselkasta marmelada
za punjenje,
fini šećer
s vanilijinim šećerom
za posipavanje

Od zadanih sastojina umijesimo mrvičasto prhko tijesto i ostavimo ga da neko vrijeme miruje na hladnom mjestu. Zatim ga razvaljamo poput dva hrpta noža debelo i iz njeg izrežemo glatke kolačiće. Polovini tih kolačića izrežemo u sredini rupe velike poput naprstka i tijesto stavimo na hladno. Pečemo ga na temperaturi od 180–190° C dok ne zažuti. Pomoću marmelade sastavimo po dva kolačića (glatka strana dolazi prema unutra) i uvaljamo ih u fini šećer s okusom po vaniliji.

Voćni kruh

250 g sušenih šljiva
250 g sušenih krušaka,
250 g smokava,
250 g grožđica
i sultanki,
50 g datulja,
100 g lješnjaka,
100 g oraha,
100 g oguljenog badema,
75 g citronata
i oranžata,
nastrugana
limunova kora,
na vrhu noža cimeta,

Šljive, kruške i smokve operemo pa ih preko noći namočimo. Sušeno voće osim smokava kuhamo u istoj vodi u kojoj se namakalo dok upola ne smekša i ostavimo ga da se ocijedi. Šljivama i kruškama izvadimo koštice odnosno sjemenke i narežemo ih na ploške. Smokve razrežemo na četiri dijela. Grožđice i sultanke operemo. Datuljama izvadimo koštice i grubo ih sasjeckamo a citronat i oranžat narežemo na trake. Badem poparimo i ogulimo mu ljusku. Orahe prepolovimo dok lješnjaci ostanu čitavi. Sve te pripremljene sastojine i mirodije izmiješamo s tijestom za crni kruh, dobro progњečimo i oblikujemo male hljepčiće. Stavimo ih na namašten i brašnom posut lim, ostavimo da se dignu i ukrasimo oguljenim bademom i citronatom. Pečemo ih otprilike 1 do 1½ sat,

na vrhu noža klinčića,
1 žličica
sasjeckanog aniša,
5 žlica ruma,
šećera po volji,
500 g tijesta
za crni kruh

već prema tome kako su hljepčići veliki. Čim su pečeni, premažemo ih tekućinom u kojoj se kuhalo suho voće.

Inačica: izdvojimo trećinu tijesta za kruh, tanko ga razvaljamo, premažemo tekućinom u kojoj se kuhalo suho voće i tim tijestom ovijemo već oblikovane hljepčiće. Nekoliko ih puta probodemo vilicom.

200 g maslaca,
150 g šećera,
1 vrećica
vanilijina šećera,
1–2 žlice mlijeka,
250 g brašna

Vrištinski pješčanici

Maslac rastopimo, jako ga potamnimo i ostavimo da se ohladi. Kad se ukrutio, miješamo ga dok se ne zapjeni. Malo-pomalo dodajemo mu šećer, vanilijin šećer i mlijeko pa sve dotle miješamo dok masa nije postala bijela i pjenasta. Zatim postepeno primiješamo dvije trećine prosijanog brašna, preostalo brašno dodamo odjednom i brzo od te mase izgnječimo glatko tijesto. Od tijesta oblikujemo valjke debele otprilike 3 cm i ostavimo ih neko vrijeme na hladnom dok nisu otvrdnuli. Od valjaka narežemo pločice debele ½ cm i dotjeramo im oblik. Stavimo ih na hladni i nenamašteni lim i pečemo ih otprilike 15 minuta na temperaturi od 170–190° C dok ne zažute.

Pića

TOPLA PIĆA

Kava i čaj su u nas među toplim pićima na prvom mjestu. Oboje se uvozi iz prekomorskih zemalja, a trgovina nam ih nudi u brojnim vrstama različite kakvoće i različitog okusa.

Kava

Aroma svježe pržene kave najbolje se razvija nekoliko dana nakon prženja, neko se vrijeme drži, a zatim se polako gubi. Da bismo sačuvali aromu, samljet ćemo kavu tek neposredno prije nego što je pripremimo. Kavu možemo pripremiti na različite načine. Najčešće se priređuje kuhana kroz filter. Za sve vrsti priređivanja kave vrijedi pravilo: za nju koristimo upravo zavrelu vodu (a ne unaprijed zagrijanu vodu iz bojlera) i upotrebljavamo lončić, što smo ga unaprijed zagrijali.

Čaj

U izvozu čaja na prvom je mjestu Indija. Ona nam daje čaj iz Asama, mnogo tražen za brojne mješavine. Darjeeling je veoma aromatičan čaj; i on dolazi iz Indije.

Cejlonski se čaj odlikuje vrlo aromatičnim, blagim okusom. U trgovini nalazimo slijedeće oznake za kakvoću čaja, koje vrijede za sve zemlje uzgoja: flowery orange pekoe (nježni vrhovi listića, najfinija vrsta); orange pekoe (prvi nježni list sa zlaćano-smeđe obojenim vrškom); pekoe (drugi list po redu); pekoe souchong (treći,

grublji i dugački list). Danas se samo neznatan dio proizvodnje prerađuje u lisnati čaj. Većina dolazi u trgovinu kao mljeveni čaj. Mljeveni čaj je u upotrebi izdašniji; sve supstancije okusa brže se i temeljitije tope. Mljeveni čajevi nose oznaku broken ispred oznake za kakvoću, na primjer broken orange pekoe. Mješavine čaja prilagođene su specijalnim ukusima i određenoj lokalnoj kvaliteti vode.
Čaj se priređuje tako da se listići čaja preliju zavrelom vodom. Čaj treba 4–5 minuta odstajati prije nego što ga ocijedimo. Zakasnimo li s cijeđenjem, čaj će dobiti gorak okus.

Espresso

Omiljeli espresso priređuje se u posebnom aparatu. Za domaćicu postoje prikladni mali aparati koji joj omogućuju da espresso priredi na štednjaku. Pri tom treba postupati prema uputama na aparatu. Espresso poslužujemo s mnogo šećera; to oživljuje i daje svježinu.

Capuccino

Espresso-kavu ulijemo u normalne šalice za kavu; na vrh dodamo hrpicu tučenoga slatkog vrhnja i pospemo kakaom u prahu. Poslužujemo sa šećerom.

Moka,
irish whiskey,
farinski šećer
(kandis),
tučeno slatko vrhnje

Irska kava

Za irsku kavu postoje posebne čaše i kuhalo s drškom. Možemo se, međutim, poslužiti i bilo kojim drugim kuhalom. Najprije priredimo običnu moku. U čašu ulijemo za jedan prst visoko irskog whyskeja i zagrijemo ga iznad žestinog plamenika neprekidno okrećući čašu. Zatim čašu nagnemo i whiskey zapalimo na plameniku. Vrućom mokom ugasimo plamen i u mješavini rastopimo 2–3 žličice farinskog šećera (kandisa). Sa strane prilijemo meko tučeno slatko vrhnje tako da vrhnje curi po srebrnoj žličici. Kavu ne miješamo.

Po osobi
2 žlice ruma (54 %),
1 šalica vruće moke,
1 žlica tučenoga
slatkog vrhnja

Kraljevska moka

(slika u boji uz str. 384)

Rum i kockasti šećer stavimo u zagrijanu šalicu i rum zapalimo. Kad se šećer počne topiti, prilijemo u šalicu vruću moku i na vrh stavimo žlicu slatkog vrhnja.

(vidi str. 316)

Ledena kava

Moka

Moku priređujemo jednako kao i procijeđenu kavu samo što ćemo upotrijebiti otprilike dvostruku količinu kave od normalne. Na stol je iznosimo vrlo vruću. Uz nju poslužujemo šećer i tučeno slatko vrhnje.

Poparena kava

Fino samljevenu kavu stavimo u zagrijani vrčić pa je prelijemo zavrelom vodom i ostavimo da 5 minuta stoji u pokrivenoj posudi. Kavu procijedimo u drugi zagrijani vrčić.

Procijeđena kava

Na svaku šalicu računamo
1–2 žličice
samljevene kave,
1 l vode
dovoljna je za
6 šalica

Za kuhanje te kave koristimo aparat za brzo filtriranje. Lončić za kavu i filter unaprijed zagrijemo a lončić za vrijeme filtriranja uronimo u vruću vodu. Fino samljevenu kavu stavimo u filter obložen papirom i prelijemo je zavrelom vodom.

Ptujska kava

Za tursku kavu:
8 žličica kave,
8 žličica šećera,
2 šalice vode,
1/8 l tučenoga
slatkog vrhnja,
2 žličice šećera,
1 žumanjak,
4 žlice trešnjevače

Skuhamo tursku kavu: poput brašna sitno samljevenu kavu stavimo na vatru sa šećerom i vodom, jednom je zavremo i dodamo štrcaj hladne vode da se kava slegne. Slatko vrhnje čvrsto stučemo, odvojimo polovinu mase i primiješamo žumanjak i dvije žlice šećera. Vruću kavu rasporedimo na četiri visoke čaše (šampanjske čaše) i u svaku ulijemo žlicu trešnjevače. Na vrh stavimo tučeno slatko vrhnje sa žumanjkom a iznad njega malo nezaslađenoga tučenog vrhnja. Vrhnje pospemo fino samljevenom kavom. Poslužujemo je vrlo vruću nakon jela.

Turska kava

Za tursku kavu koristimo jako prženu kavu. Za malu šalicu trebamo 1–2 žličice kave i jednu do dvije žličice šećera. Kavu fino sameljemo tik prije nego što ćemo je upotrijebiti. U bakrenoj džezvi zavremo vodu sa šećerom, dodamo kavu i jednom kratko provremo. Prilijemo nekoliko kapljica vode da se kava slegne.

Čaj

Na svaku šalicu
uzmemo
1 žličicu
čajnih listića

Listiće čaja stavimo u zagrijani čajnik pa ih prelijemo zavrelom vodom, jednom promiješamo i ostavimo da 4–5 minuta odstoje. Prije nego što čaj iznesemo na stol, procijedimo ga u drugi zagrijani čajnik. Ostavimo li čajne listiće predugo u čaju, čaj će postati gorak. Uz čaj poslužujemo kandis, mlijeko, rum, arak i limun.

Biljni čaj

Za svaku šalicu:
1 žličica osušenog bilja
(kamilice, šipka,
lipova cvijeta,
metvice, sljeza, komorača
i drugog)

Priređujemo ga jednako kao obični čaj. Sušeno bilje možemo izmiješati. Biljni čaj ne smijemo kuhati u istom čajniku u kojem kuhamo ruski čaj. Kuhamo li čaj od osušenog korijena (sljezovog), od korica jabuka ili sličnih supstancija, on mora 10 minuta vreti.

Za svaku šalicu:
2 žličice
čajnih listića,
kocka leda,
šećer,
ploške limuna

Ledeni čaj

Skuhamo dvostruko jaki čaj i ostavimo ga da 5 minuta odstoji. Čajne šalice napunimo do pola visine ledenim kockicama, dodamo šećer i sve to prelijemo vrućim čajem. U šalicu utaknemo limunovu plošku i čaj odmah iznesemo na stol. Ledeni je čaj, pogotovu ljeti, ugodno piće koje osvježuje.

2–3 žlice kakaa,
2 žlice šećera,
1 l mlijeka

Kakao

Kakao glatko izmiješamo sa šećerom i malo hladne vode. Mlijeko zavremo pa mu polagano prilijemo kakao neprekidno miješajući i pustimo da tekućina jednom zavre. Ili: kakao miješamo s malo vode i šećera, dodamo mlijeko i jednom zavremo.

Čokoladni prašak sastoji se od kakaa iz kojeg je izvađena masnoća i od šećera. Prelijevamo ga samo vrućim mlijekom ali ga možemo poslužiti i s tučenim slatkim vrhnjem.

Kaba je kakao-prašak s hranjivim supstancijama, u prvom redu sa šećerom. Kabu samo prelijemo vrućim mlijekom. To je vrlo omiljelo piće za dječji zajutrak.

Vodeni kakao priređuje se od kakaa u prahu jednako kao i kakao s mlijekom samo što umjesto mlijeka uzimamo vodu. Uziman bez šećera dobar je protiv proljeva.

Zobeni kakao je mješavina kakaa i zobenog brašna. Kuhamo ga 10 minuta.

MIJEŠANA MLIJEČNA PIĆA

Mlijeko sadrži u idealnom sastavu sve hranjive supstancije što ih tijelo treba. Ono je prijeko potrebna jeftina živežna namirnica pa bismo ga što češće trebali koristiti kao hranu. Osim toga, mlijeko je čak izvrsno sredstvo za njegu ljepote: čovjek koji popije mnogo mlijeka, dobiva glatku i čistu kožu. Kome čisto mlijeko ne prija, neka pokuša s mješovitim mliječnim pićima. Ako smo im dali dobar okus i ako ih iznosimo vrlo hladna, ta pića zaista osvježuju. Hladna mliječna pića treba, međutim, piti polagano jer su teško probavljiva.

Što treba upamtiti

- Za miješana mliječna pića možemo osim slatkog mlijeka upotrijebiti također jogurt, kiselo mlijeko i stepku.
- Mliječna pića možemo za nekoliko sekundi prirediti u miješalici. Ali izmiješati ih možemo i pomoću pjenjače u porculanskoj zdjeli.
- Miješana mliječna pića treba vrlo temeljito razmutiti. Za njih koristimo mlijeko rashlađeno na ledu; time ćemo spriječiti da nam se tekućina zgruša. U miješalicu stavimo nekoliko kockica leda.

Mlijeko s čokoladom

½ l mlijeka
(ili pola mlijeka,
pola slatkog vrhnja),
50 g čokolade
ili 2 žlice čokoladnog
sirupa,
2 žlice šećera,
⅛ l tučenoga
slatkog vrhnja

Čokoladu nalomimo i rastopimo je u malo toplog mlijeka. Dodamo preostalo mlijeko (također i vrhnje), te šećer i čvrsto istučemo. Možemo mu primiješati i dopola tučeno slatko vrhnje. Rashladimo u hladnjaku i ledeno poslužimo. Piću možemo dodati i malo brendija.
Inačica: mlijeku s čokoladom primiješamo 1 do 2 žumanjka.

Mlijeko s čokoladom i kavom

Mlijeku s čokoladom dodamo, miješajući, jednu žličicu kave u prahu i završimo kako je zadano u receptu za mlijeko s čokoladom.

Mlijeko s limunom

¼ l rashlađenog mlijeka,
1 žličica šećera,
1 žličica
limunova soka

Sve sastojine tučemo pjenjačom (ili u mikseru) dok se ne zapjene a zatim ih procijedimo u visoku čašu za limunadu. To piće moramo poslužiti odmah da nam se mlijeko previše ne zgruša.

Mlijeko s medom

¼ l hladnog mlijeka,
1 žlica meda,
nekoliko kapi
limunova soka
ili jedna žlica
narančina soka

Izmiješamo sve sastojine i tučemo ih dok se ne zapjene. Na stol ih iznosimo s kockicama leda i slamčicama.

Mlijeko s mokom

1 žlica kave
u prahu,
¼ l mlijeka,
2 žličice šećera

Mlijeko razmutimo s kavom u prahu te sa šećerom. Možemo mu primiješati jedan žumanjak ili ga poslužiti s tučenim slatkim vrhnjem.

Mlijeko s voćem

¼ l mlijeka,
1–2 žlice šećera,
125 g voća
ili voćnog ekstrakta
ili voćnog soka,
1 žličica
limunova soka,
tučeno slatko vrhnje

Za to voćno mlijeko možemo upotrijebiti bilo koje voće pa i nekoliko vrsta istodobno. Na primjer banane, jagode, maline, kupine, trešnje, ribize (kao i sok ili ekstrakt), breskve, kajsije, ananas, naranče i drugo. Koristit ćemo samo zrele i meke plodove. Voće temeljito operemo, po potrebi mu iščupamo peteljke i izvadimo koštice, usitnimo ga, promiješamo u miješalici ili pasiramo. Zatim ga tučemo sa šećerom, limunovim sokom, mlijekom i eventualno slatkim vrhnjem.

Voćno mlijeko sa soda-vodom

Priređuje se kao voćno mlijeko samo što u njeg u času kad ga iznosimo na stol uštrcamo malo soda-vode ili mu dolijemo ledene mineralne vode.

VRUĆA ALKOHOLNA PIĆA

Najugodnije sredstvo da se u žestokoj zimskoj hladnoći ponovo zagriju ruke i noge je vrući, aromatični punč. Na obalama sjeverne Evrope priređuju se različite vrsti punča i to odreda prilično jakih. Ovdje smo, međutim, iznijeli bezazlenije recepte, kakvim se možemo poslužiti na primjer na Staru godinu. Mali brat punča je grog. On je, doduše, manji ali nije slabiji! »Ruma mora biti, šećera može biti, a vode ne treba biti«, kažu za grog u sjevernoevropskim lukama.

Što treba upamtiti

- Alkohol za vruća pića smijemo zagrijati ali ga nikada ne smijemo kuhati.
- Za vruća pića upotrebljavamo dobro vino i pravi rum. U punč i kuhano vino ne smijemo stavljati previše aromatičnih začina.

1 l voćnog soka,
½ l čaja,
sok i kora 1 limuna i
1 naranče,
komadić cimeta,
2 klinčića,
šećera po volji
Eventualno:
1–2 žumanjka

Bezalkoholni punč

Voćni sok izmiješamo s procijeđenim čajem i svim sastojinama što smo ih dodali zbog okusa. Mješavinu zagrijemo ali ne smije vreti. Po volji dodamo malo soka trnjine i dva razmućena žumanjka. Za to vruće bezalkoholno piće koje je u prvom redu namijenjeno djeci kad požele da zajedno s odraslima piju punč, možemo upotrijebiti bilo koji voćni sok, pa i nekoliko sokova istodobno, na primjer: sok od jabuke, ribiza, grožđa, bazge, trešanja i drugog voća. Bezalkoholni punč možemo također rashladiti i poslužiti ga s kockama leda.

Na svaku čašu
3 kockice šećera,
2 dijela vruće vode,
1 dio ruma ili araka

Grog

U čašu za grog stavimo kocke šećera i staklenu cjevčicu ili žličicu. Šećer prelijemo vrućom vodom a naposljetku dodamo rum ili arak.

Za svaku šalicu
2 žlice ruma (54 %),
1 žlica šećera,
1 šalica jakog vrućeg čaja,
1 žlica vrhnja

Crveni pijesak

(slika u boji uz str. 384)

Rum ulijemo u zagrijanu šalicu. Izmiješamo u njemu žlicu šećera, zapalimo ga i plamen ugasimo vrlo jakim vrućim čajem. Naposljetku primiješamo žlicu vrhnja.

4 jabuke,
½ boce ruma,
½ boce vinjaka,
4 kocke šećera,
¾ l zavrele vode

Jabučni toddy

(slika u boji uz str. 384)

Jabuke operemo i izrežemo im jezgru pa ih neoguljene pečemo u vatrostalnoj posudi u pećnici. Kad su pečene, stavimo ih u zdjelu pa ih prelijemo rumom i vinjakom. Dodamo kockice šećera, prelijemo zavrelom vodom i ostavimo da dva sata stoje u pokrivenoj posudi.

1 l crnog vina, ⅛ l vode,
100–150 g šećera,
¼ mahune vanilije,
4 ploške limuna,
4 čitava klinčića

Kuhano vino

Vodu zavremo sa šećerom, cimetom, klinčićima i limunom. Dolijemo crno vino i sve to zagrijemo do vrelišta. Izvadimo aromatične začine i vino iznosimo na stol vruće.

Po osobi:
1 velika čaša mlijeka,
1 žlica meda,
2 žlice ruma

Mliječni lončić

(slika u boji uz str. 384)

Mlijeko zagrijemo i u njemu rastopimo med. Medeno mlijeko prelijemo u čašu i dodamo mu dvije žlice ruma. Poslužujemo vrlo vruće.

1 limun,
1 naranča,
nekoliko kockica šećera,
2 boce crnog vina,
200 g šećera,
komadić cimeta.
3 klinčića,
½ l jakog čaja,
¼ l araka ili ruma

Punč za Staru godinu

Kocke šećera naribamo o limunovu i narančinu koru pa ih prelijemo istisnutim limunovim i narančinim sokom. Zatim šećeru prilijemo crno vino i dodamo preostali šećer, cimetovu koricu i klinčiće pa tekućinu zagrijemo do vrelišta. Prilijemo mu svježe skuhan jaki čaj. Punč procijedimo, izmiješamo ga s arakom ili rumom i na stol iznosimo vrlo vruć. Dio crnog vina možemo zamijeniti bijelim vinom.
Inačica: aromate i šećer možemo 5 minuta kuhati u ½ l vode. Zatim dolijemo crno vino, limunov i narančin sok pa mješavinu zagrijemo do vrelišta. Punč procijedimo i dodamo mu araka. Kod tog načina priređivanja otpada čaj.

2 boce crnog vina,
¼ l vrućeg čaja,
sok od jednog limuna,
šećer po volji,
1 boca ruma

(slika u boji uz str. 384)

Staroberlinski punč

Crno vino zagrijemo do vrelišta i dodamo mu vrući čaj, limunov sok i šećer, već prema ukusu. Dolijemo bocu ruma i punč iznesemo na stol vrlo vruć.

Upaljeni novogodišnji punč

Punč priređujemo kako je to zadano u receptu za punč za Staru godinu ali bez araka. U posebnoj posudi zagrijemo arak ili rum i zapalimo. Upaljeni arak prelijemo preko procijeđenog punča i na stol ga iznesemo upaljenog.

BOLE

Bole daju malim svečanostima, u prvom redu ljetnim vrtnim svečanostima, vedru i zanosnu notu. One povezuju prirodnu aromu svježeg voća s plemenitim vinom i blagom slatkoćom. Bola treba da je aromatična, lagana, pitka i svježa. Na stol je iznosimo hladnu, ali ne smije biti ledena. Osnovu bole sačinjava redovito voće, malo šećera, vino i šampanjac. Voće treba da je svježe i najbolje kakvoće. Kod poluslatkih buteljiranih vina možemo količine šećera, zadane u receptima, smanjiti gotovo za polovinu.

Nekoliko pravila kojih se treba držati svatko tko priređuje bole: vino i šampanjac rashladimo otprilike na temperaturu od 5° C. Voće najprije neko vrijeme ostavimo da odstoji na sobnoj temperaturi posuto šećerom. Ne smijemo ga staviti u hladnjak jer hladnoća ubija aromu. Otprilike nakon jednog sata dolijemo voću pola boce vina i ostavimo ga da još jedan sat stoji na sobnoj temperaturi. Vino što ga još trebamo, prelijemo preko voća tek neposredno prije nego što bolu iznesemo na stol. Šampanjac s leda ulijemo u bolu pred gostima. Iznimno možemo umjesto šampanjca priliti ledenu mineralnu vodu i to onda kad bolu poslužujemo da utaži žeđ ili ako je priređujemo za mlađež. Inače pravilo glasi: u bolu ne stavljamo vode, ni mineralne vode, ni čaja, a pogotovu ne stavljamo kockice leda. Postoje posude za bolu s posebnim uloškom za kockice leda koje nam dopuštaju da neprekidno hlađimo piće a da istodobno kockicama leda ne razvodnjavamo bolu. Neki prijatelji bole tvrde da štrcaj konjaka ili vinjaka podiže kakvoću bole. Mi se, međutim, protivimo tome da se prirodna aroma svježeg voća i plemenitog vina potiskuje pomoću konjaka ili likera. Ako to već mora biti, onda konjak dodamo štedljivo, ne više od jedne žličice ili najviše 1 žlicu na litru bole.

Što treba upamtiti

- Vino za bolu smije biti mlado, ali mora biti prirodno. Kod nas su za bolu najprikladnija slovenska vina iz okoline Ormoža, te brodska vina.
- Svježe voće je mnogo prikladnije za bolu od voća iz konzervi.

500–750 g ananasa,
100–150 g šećera,
2 boce bijelog vina,
1 boca šampanjca

Ananasova bola

Priređujemo je jednako kao i bolu s jagodama. Za nju možemo upotrijebiti svježe ananase, ali isto tako i ananas iz konzerve. Upotrijebimo li ananas iz konzerve, nećemo boli dodavati šećer ili ćemo joj ga dodati posve malo. Umjesto šećera upotrijebit ćemo zaslađeni ananasov sok.

500–750 g zrelih
aromatičkih bresaka,
100–150 g šećera,
2 boce bijelog vina,
1 boca šampanjca

Bola od bresaka

Bolu od bresaka priređujemo kao bolu od jagoda. Dozrele svježe breskve prelijemo vrućom vodom i ogulimo im kožicu, izvadimo im koštičicu i narežemo ih na kocke. Upotrijebimo li kuhano voće, možemo šećer potpuno ili djelomično izostaviti i upotrijebiti breskvin sok iz konzerve.

500–750 g jagoda,
100–150 g šećera,
2 boce lakog
bijelog vina,
1 boca šampanjca

Bola od jagoda

Za bolu uzimamo sitne slatke jagode. Najbolje su šumske jagode. Veće vrtne jagode prerežemo popola. Plodove pažljivo odaberemo, jedan po jedan, operemo ih i stavimo u posudu za bolu, pospemo šećerom i ostavimo da jedan sat stoje. Šećerom posuto voće prelijemo s pola boce vina i ostavimo ga da još jedan sat odstoji u pokrivenoj posudi. Neposredno prije nego što bolu iznesemo na stol, prilijemo joj ostatak vina rashlađenog u hladnjaku. Šampanjac ulijemo tek pred gostima.
Kardinalskom bolom od jagoda nazivamo bolu prelivenu crvenim šampanjcem.

500–750 g naranči,
100–150 g šećera,
2 boce bijelog vina,
1 boca šampanjca

Bola od naranči

Bolu od naranči priređujemo jednako kao što je to navedeno u receptu za bolu od jagoda, samo što umjesto jagoda upotrijebimo slatke naranče bez koštica. Naranče ogulimo i narežemo na tanke ploške.

Breskve-vrtuljci

Male, potpuno dozrele breskve obrišemo suhom krpom pa ih okolo-naokolo izbodemo srebrnom vilicom. U čaše za šampanjac stavimo po jednu breskvu i polako ih prelijemo šampanjcem rashlađenim u hladnjaku. Breskve se sada počnu vrtjeti i njihova aroma prelazi u šampanjac.

2 boce lakog bijelog vina,
kora od limuna,
1 boca šampanjca

Hladna patka

U posudu za bolu ulijemo rashlađeno vino. S limuna spiralno i vrlo tanko ogulimo koru i ostavimo je da se 15 minuta namače u vinu. Prije nego što bolu prelijemo u čaše, dodamo joj šampanjac rashlađen u hladnjaku.

2 naranče bez koštica,
75–100 g šećera,
2 boce bijelog vina,
1 boca šampanjca

Hladna patka s narančama

Oprane naranče narežemo na ploške zajedno s korom, pospemo ih šećerom i ostavimo da jedan sat stoje. Zatim ih prelijemo vinom rashlađenim u hladnjaku. Neposredno prije nego što bolu iznesemo na stol, izvadimo iz nje narančine ploške i lako ih istisnemo. Boli prilijemo bocu šampanjca rashlađenu u hladnjaku.

2 kitice lazarkinje
bez cvijeta,
75–100 g šećera,
2 boce bijelog vina,
1 boca šampanjca

Svibanjska bola

Lazarkinjama odrežemo dugačke stapke, biljke operemo, svežemo ih u kitice i na uzici ovjesimo u posudu za bolu. Prelijemo ih s pola boce vina, posudu pokrijemo i stavimo je na 15 minuta u hladnjak. Zatim izvadimo lazarkinje, dodamo šećer i ostatak vina a na kraju šampanjac.

2 boce crnog vina,
sok od jednog limuna
i jedne naranče,
1 mala glava šećera,
½ l araka ili ruma

Vatrena bola

Crno vino zagrijemo u bakrenom kotliću do vrelišta pa mu dodamo limunov i narančin sok. Poprijeko preko kotlića položimo štipaljku za vađenje ugljena iz kamina i na nju stavimo glavicu šećera pa je prelijemo s malo ruma ili araka. Pustimo da šećer malo upije alkohol i onda ga zapalimo. Postepeno, žlicu po žlicu, prelijevamo šećer preostalim rumom ili arakom (ne smijemo ga prilijevati iz boce!) sve dok se glavica šećera nije rastopila. Užarene kapljice koje padaju u bolu daju joj osobiti aromatični okus. Bola treba da se neprekidno grije iznad kuhala. Pravi čar daje vatrenoj boli njezin tajanstveni plavičasti plamen koji još ljepše djeluje ako ugasimo rasvjetu u sobi.

MIJEŠANA ALKOHOLNA PIĆA

Miješana alkoholna pića nazivamo koktelima. Možemo ih ponuditi u svako doba dana i u svakoj prilici, prije jela i nakon njega. Koktel se može piti u svako doba. Kokteli su, uostalom, dali ime glasovitoj coc-tail-party.

Za priređivanje koktela trebamo pehar za bućkanje (mikser, šejker) i cjedilo. Imamo li kod kuće džina, vermuta i vinjaka, možemo već izmiješati različite koktele. Nekoliko štrcaja angosture oživljava koktele i daje im pravu aromu. Osim toga trebat ćemo bočicu maslina, višanja ili drugog voća za koktele (može biti i miješano). Sastojine možemo odmjeriti u čašici za liker. Koktele iznosimo u specijalnim čašama za koktele ili u niskim čašama. One koktele kojima se dolijeva mineralna voda možemo ponuditi i u čašama za limunadu: njih pijemo kroz slamčicu.

Što treba upamtiti

- Jake koktele s mnogo alkohola procijedimo da zadržimo kockice leda (»short drinks«).
- Koktele prelivene mineralnom vodom poslužujemo u čašama za limunadu s kockicama leda i dugačkim žličicama za limunadu (»long drinks«).
- Flipovi su kokteli s jajem; fizzi su kokteli sa soda-vodom. Kobleri su lagani kokteli s voćem.
- Limunov i narančin sok treba uvijek svježe istisnuti.
- Za koktele uzimamo posve sitni kristalni šećer, a ne šećer u prahu.
- Sastojine ne uzimamo odoka, već ih moramo točno odmjeriti. Ako je voda u vodovodu prejako klorirana, smrznut ćemo kockice leda od mineralne vode.

Količine miješanih pića što ih niže navodimo proračunate su za jednu osobu.

Kockice leda,
limunova kora,
½ talijanskog vermuta,
½ camparija,
soda–voda

Americano

Vermut i campari stavimo s komadićem leda i malim komadićem limunove kore u visoku čašu pa do vrha prilijemo hladne soda-vode.

1 žumanjak,
2 žličice
šećernog sirupa,
1 čašica vinjaka,
po volji
muškatni oraščić

Brandy-flip

U šejker stavimo žumanjak, 2 žličice šećernog sirupa i čašu vinjaka pa ih kratko i čvrsto stresemo i procijedimo u čašu za flip. Flip možemo posuti s malo nastrugana muškatnog oraha.

(slika u boji uz str. 385)

Brendi-koktel

Kockice leda
⅔ vinjaka,
⅓ likera od kajsija,
angostura-biter,
trešnje

U mikser stavimo kockice leda, vinjak, liker od kajsija i štrcaj angosture. Mikser čvrsto stresemo i njegov sadržaj procijedimo u čašu za koktel pa u nju stavimo dvije trešnje.

Campari-koktel

2 čašice camparija,
1 čaša šampanjca

U čašu ulijemo dvije likerske čašice camparija i prilijemo šampanjac rashlađen na ledu.

(slika u boji uz str. 385)

Campari sa soda-vodom

Kockice leda,
1 čašica camparija,
soda–voda,
limunova kora

U vitku visoku čašu stavimo kockicu leda. Na nju izlijemo punu likersku čašicu camparija i dolijemo soda-vode. Naposljetku stavimo u tekućinu još komadić limunove kore.

Diplomatsko piće

⅔ šampanjca,
⅓ narančina soka

U čašu za šampanjac stavimo otprilike ⅓ narančina soka i ⅔ šampanjca. Poslužujemo hladno.

Gin-fizz

Kockice leda,
sok od jednog limuna,
1 žličica šećera,
1 čašica džina,
1 čaša
mineralne vode

U šejker stavimo kockicu leda, sok od jednog limuna, jednu žličicu šećera i jednu likersku čašicu suhog džina, sve to temeljito stresemo i procijedimo u čašu za limunadu. Zatim do vrha dolijemo mineralne vode rashlađene u hladnjaku.

Gin tonik

2 kocke leda,
1 čašica džina,
1 ploška limuna, tonik

Sve sastojine stavimo u čašu i prelijemo tonikom.

John Collins

(vidi str. 426)

Odgovara Tomu Collinsu samo što umjesto džina uzimamo viski

Kalifornijski koktel

Kockice leda,
2 štrcaja angosture,
⅓ limunova soka,
⅓ džina,
⅓ crvenog talijanskog vermuta

U šejker stavimo zdrobljeni led, dva štrcaja angosture, po jednu trećinu limunova soka, džina i vermuta pa čvrsto stresemo i procijedimo u čašu za koktel.

Kobler od bresaka

Kockice leda,
1 čaša bijelog vina,
1 čašica cointreaua,
1 čašica sirupa od bresaka,
komadići bresaka

Visoku čašu napunimo sitno zdrobljenim ledom, prilijemo bijelo vino, cointreau i sirup od bresaka pa izmiješamo. U tekućinu stavimo komadiće bresaka.

5 žumanjaka,
100 g šećera,
1/8 l slatkog vrhnja,
1/4 l vinjaka
ili konjaka

Liker od jaja

(priređujemo ga sami)

Žumanjke i šećer miješamo da se temeljito zapjene i dodamo slatko vrhnje. Masu stučemo u vodenoj kupelji dok ne postane gusta (pri tom ne smije vreti). Skinemo je s vatre i hladnu miješamo dalje. Primiješamo konjak ili vinjak, odmah napunimo boce i dobro zatvorimo. Pravljenje likera od jaja u električnoj miješalici je jednostavno. U njoj se sastojine izmiješaju sirove.

Kockice leda,
2 dijela viskija,
1 dio crvenog vermuta,
1 štrcaj angosture,
maraskino-višnje

Manhattan-koktel

Sve sastojine stavimo u mikser pa ih čvrsto stresemo u njemu. Zatim tekućinu procijedimo u čašu za koktel i poslužimo je s jednim maraskino-višnjom.

Kockice leda,
1/3 vermuta,
2/3 džina,
1 štrcaj gorkog
narančinog likera,
1 maslina

Martini-koktel

(slika u boji uz str. 385)

U šejker stavimo kockice leda, za dvije trećine džina i jednu trećinu količine vermuta te štrcaj gorkog narančinog likera, šejker zatvorimo i čvrsto stresemo pa njegov sadržaj prelijemo u čašu za koktel, stavimo u nju maslinu i tako poslužimo.

Kockice leda,
1/3 suhog vermuta,
1/3 crvenog
talijanskog vermuta,
1/3 džina,
1 trešnja

Martini medium

U šejker stavimo kockice leda i po jednu trećinu suhog vermuta, crvenog talijanskog vermuta i džina pa dobro promiješamo. Procijedimo u čaše za koktele i u svaku čašu stavimo po jednu trešnju.

2–3 kockice leda,
sok od jedne polovine
naranče i jedne polovine
limuna, 1–2 čašice džina
1 žličica šećera, mineralna voda

Narančin fizz

(slika u boji uz str. 385)

U mikser stavimo kockice leda, narančin i limunov sok te džin, a na vrh šećer. Sve to dobro stresemo i izlijemo u vitku čašu pa do vrha čaše prilijemo ledenu mineralnu vodu.

1/2 narančina soka,
1/2 džina,
kockice leda

Narančin koktel

U šejker stavimo polovinu narančina soka i polovinu suhog džina. Šejker čvrsto stresemo i koktel poslužimo s kockicama leda.

Kockice leda,
1/4 camparija,
1/4 carpana,
1/4 džina,
1/4 talijanskog vermuta,
ploška naranče

Negroni

Sve sastojine zajedno s kockicama leda čvrsto stresemo u šejkeru a zatim prelijemo u vitke visoke čaše i u svaku čašu stavimo po jednu plošku naranče.

Kockice leda,
1/3 talijanskog vermuta,
1/3 vinjaka,
1/3 curaçaa orangea,
1 štrcaj angosture,
šampanjac

Ohio

Sve sastojine stavimo s kockicama leda u mikser, temeljito ih promiješamo i procijedimo u čaše za šampanjac. Dolijemo šampanjac i poslužimo s trešnjom i narančom.

worcester-umak,
1 žumanjak,
malo soli, papra i paprike,
1 žličica ulja,
3 štrcaja limunova soka,
1 žličica ketchupa
od rajčica,
nekoliko štrcaja vinjaka

Prerijska ostriga

Sve sastojine stavimo u vinsku čašu u koju smo do jedne četvrtine visine ulili worcester-umak, pa ih dobro promiješamo.

Kockice leda,
1 čašica votke,
narančin sok

Screwdriver

U veliku čašu stavimo kocke leda i prelijemo ih čašicom votke pa dopunimo narančinim sokom i sve dobro izmiješamo.

Kockice leda,
1/5 limunova soka,
2/5 cointreaua,
2/5 vinjaka

Side-car

Sve sastojine stavimo s kockicama leda u mikser, dobro ih stresemo i procijedimo u čašu za koktel.

Kockice leda,
1 žumanjak,
1/2 žličice šećera,
1/2 čaše vinjaka,
1 čaša šampanjca,
muškat

Šampanjski flip

U mikser stavimo kockice leda, 1 žumanjak, pol žličice šećera, pol likerske čašice vinjaka. Sve to čvrsto stresemo i prelijemo u šampanjsku čašu. Dolijemo šampanjca rashlađenog u hladnjaku i pospemo samljevenim muškatnim oraščićem.

Kockice leda, voće za koktel,
ili svježe voće
već prema godišnjem dobu,
1 žličica šećera,
1 žličica limunova soka,
1 žličica curaçaa,
1 žličica maraskina,
šampanjac

Šampanjski kobler

U čašu za šampanjac stavimo zdrobljeni led a iznad njega konzervirano voće za koktel ili sezonsko voće (prikladne su trešnje, banane, naranče, ananas, mandarine, kajsije, bobice grožđa, breskve i jagode). Svježe voće osladimo šećerom. Kobler parfimiramo limunovim sokom, curaçaom i maraskinom pa sve to promiješamo. Do vrha čaše dolijemo šampanjac i poslužimo sa slamčicom i barskom žličicom.

1 kocka šećera,
2 štrcaja angosture,
1 čaša šampanjca,
voće za koktel

Šampanjski koktel

Kocku šećera nataremo na limunovoj kori i stavimo u šampanjsku čašu. Šećer natopimo s dva štrcaja angosture i dodamo voće za koktel. Sve to prelijemo šampanjcem rashlađenim u hladnjaku.

Kockice leda,
2 štrcaja maraskina,
2 štrcaja angosture,
1 čašica šerija

Šeri-koktel

U šejker stavimo zdrobljeni led pa ga prelijemo s dva štrcaja maraskina, dva štrcaja angosture i jednom čašicom šerija. Sve to dobro promiješamo, procijedimo u čaše za koktele i u svaku čašu stavimo po jednu trešnju.

2 žličice šećera,
sok od 1 limuna,
2 likerske čašice džina,
3 kockice leda,
soda–voda

Tom Collins

Sve sastojine stavimo u čašu, izmiješamo ih i dopunimo soda-vodom.

Kockice leda,
2 žličice
šećernog sirupa,
2 žličice
ananasovog sirupa,
1 čaša viskija,
soda–voda,
ploške naranče

Viski-kobler

Visoku čašu napunimo zdrobljenim ledom. Prilijemo šećerni sirup, ananasov sirup i viski, dopunimo soda-vodom i u tekućinu stavimo sitno narezane ploške naranči.

Kockice leda,
sok od
½ limuna,
3 bjelanjka,
1½ žličica šećera,
1½ čaša viskija,
soda–voda

Viski sour

Sve sastojine stavimo zajedno s kockicama leda u šejker pa ih dobro stresemo. Procijedimo ih u vitku visoku čašu i dodamo malo soda-vode.

Kockice leda,
⅘ votke
⅕ cinzano-dry

Votka-martini

Dobro izmiješamo s ledom i ukrasimo ploškama limuna.

Kockice leda,
⅕ limunova soka,
⅖ džina,
⅖ cointreaua

White lady

Sve sastojine stavimo zajedno s kockicama leda u šejker, dobro ih stresemo i procijedimo u čašu za koktel.

Dijeta

Pod pojmom dijeta razumijevamo prehranu za vrijeme bolesti. Poslovica »Bolje spriječiti nego liječiti« ima već i u pogledu prehrane zdravog čovjeka krupno značenje. Kad bi čovjek živio razborito, mogao bi izbjeći mnogu operaciju. Stoga bi domaćica, sastavljajući jelovnik i priređujući jela, trebala pripaziti na principe lagane ishrane. Tromost crijeva, bolest koja je veoma raširena a predstavlja polaznu točku za brojne druge bolesti, često je posljedica nestručne prehrane. Pogotovu ljudi koji rade sjedeći trebali bi jesti lako probavljivu hranu. Tušeno povrće, sirovi sokovi voća, salate i voće trebali bi biti izdašno zastupljeni u jelovniku. Cijelu godinu možemo jesti zdravu hranu u obliku mlijeka, jogurta, kravljeg sira i drugih mliječnih proizvoda kao i kruha od neprosijanog brašna. Bolesnici trebaju posebnu dijetu, ali kod ozbiljnih bolesti treba hranu pripravljati prema liječnikovu savjetu. Budući da će on već prema bolesti točno propisati potrebnu dijetu, možemo se ovdje odreći potanjih uputa za određivanje dijete. Samo kod općenitih i lakših oboljenja može domaćica sama sastaviti potrebnu dijetu.

U načelu bi svi bolesnici koji leže u postelji smjeli jesti samo lako probavljivu hranu bez obzira na to od koje bolesti pacijent boluje. Ako pati od pomanjkanja teka, zadaća je domaćice da jela pripremi s osobitom pažnjom i da ih udesi tako da budu privlačljiva kako bi bolesnik dobio volju da jede. Dobra kakvoća i čistoća posebno su važne pri priređivanju bolesničke hrane. Ostaci jela ne smiju nipošto ostati uz bolesničku postelju da se na njima kupe muhe. Jela ne smiju biti preoštro začinjena. Sitno narezano prirodno zelenje podstiče tek. Bolesniku bi trebalo često nuditi sirove voćne sokove i sokove od povrća.

Dijeta kod bolesti želuca

Želučane bolesti zahtijevaju posebnu dijetu koju će liječnik od slučaja do slučaja točno propisati. Budući da bolesti želuca mogu imati vrlo različite uzroke, ne možemo postaviti opća pravila. Ovdje ćemo govoriti samo o hrani koja ne opterećuje želudac i kakvu liječnik obično propisuje onda kad bolesnik već ozdravljuje od bolesti želuca, jetara i žuči. Kod ozbiljnih i akutnih bolesti želuca treba, dakako, točno slušati liječnikove upute.

Dopuštena su samo lako probavljiva jela koja brzo izlaze iz želuca. Treba izbjegavati propržene materije, jako zagrijane masnoće (tamne zaprške) i oštre začine. Prevruća jela su isto tako štetna kao i prehladna pića. Umjesto tri obroka dnevno trebao bi bolesnik češće dobivati male obroke. Posebno je važno da hranu dobro i polako prožvače. Sirova jela smije jesti samo onda ako mu to liječnik izričito dopusti. Obično dobro podnosi mršava jela pržena na roštilju. Njihova je prednost u tome što ih možemo prigotoviti bez masnoće i ne moramo ih oštro začiniti budući da supstancije okusa pri prženju na roštilju ostaju posebno dobro sačuvane. Ovdje bismo još željeli upozoriti na prženje u aluminijskoj foliji (vidi str. 152).

Opća lagana dijetna hrana

Dopušteno je:

- Sluzna juha, teleća juha, pileća juha, sve svijetle, vezane juhe i oprašene juhe od povrća.
- Teletina, mršavo meso od peradi (kuhano pile, tušeno pile), teleća žlijezda, mozak, teleći jezik, blago začinjena kuhana šunka. Općenito je dopušteno mršavo, svijetlo meso, ali samo kuhano ili tušeno a eventualno prženo na roštilju.
- Kobasice od mozga, čajne kobasice.
- Slatkovodne ribe na plavo ili tušene, odnosno, grilirane u foliji.
- Meko kuhano ili tušeno povrće, cvjetača, šparoge, mladi zeleni grašak, mlade mrkve, špinat.
- Nježna zelena salata priređena s limunom.
- Kaša od krumpira (pire), krumpir kuhan u ljusci, slani krumpir.
- Mliječne kaše, flameri.
- Rezanci i riža.
- Jela od kravljeg sira, žerve, jogurt.
- Ograničeno dopuštena su meko kuhana jaja, poširana jaja, omlet priređen na vodenoj pari. Bolesnik često ne podnosi jaja u čistom obliku, pa ih stoga treba radije upotrijebiti za legiranje juha, umaka i drugog.
- Malo svježeg maslaca i biljne masnoće. Maslac i masnoće ne smiju se jako zagrijati.
- Stari bijeli kruh, dvopek, keksi, kolači s jajima, biskvit.
- Čaj, mlijeko, kiselo mlijeko, stepka, miješana pića s mlijekom, voćni sokovi, prirodne mineralne vode.
- Voće bez ljuske u obliku kompota (isključene su šljive i breskve).

Zabranjeno je:

- Juhe od mahunarki, masne juhe od mesa s masnim i teško probavljivim prilozima.
- Masno meso i masna perad (guska, patka), svinjetina, suho meso, meso iz rasola, bravetina, sve masne i oštro začinjene vrste kobasica, trajne kobasice, iznutrica (osim mozga i telećih žlijezda).
- Sve masne ribe (jegulja, losos, sušeni sleđ), bakalar, pečene ribe, tušene ribe, sardine.
- Sve teško povrće, mahunarke, sve vrste kelja i zelja osim cvjetače, kiselo zelje.
- Salata od krumpira, od krastavaca, od mesa, sve salate s majonezom.
- Sva pržena jela od krumpira i jela pečena na masti.
- Sva jela pečena u tavama, masni nabujci, svi masni kolači, sva panirana jela koja se pripremaju tako da se, plivajući, prže na masti.
- Svi masni sirovi, limburški sir, rokfor.
- Tvrdo kuhana jaja, pržena i pečena jela od jaja.
- Jako zagrijan maslac, maslo, margarin, goveđi loj, svinjska mast.
- Crni kruh, Grahamov kruh, kruh od neprosijanog brašna.
- Pecivo od dizanog tijesta, sve torte i svi masni kolači i kolačići.
- Prava kava, alkoholna pića, a u prvom redu koncentrirani alkohol, veoma hladna pića, sladoled, tučeno slatko vrhnje.
- Orašasto voće, lješnjaci, badem.
- Svi oštri začini, gorušica, papar, paprika, ocat, hren.

Pokvareni želudac

Kad god se želudac pokvari, najbolje je jedan dan gladovati. Treba piti čaj (čaj od metvice, od kamilice ili ruski čaj) bez šećera i bez mlijeka, eventualno zaslađen saharinom. Sredstva za otvaranje smije bolesnik na početku dijete uzeti samo onda ako mu ih liječnik prepiše. Zatim slijedi dan kad bolesnik smije jesti samo sluzne juhe, dakle, juhe od zobenih pahuljica, riže i slična jela. Tog istog dana možemo mu dati i nezaslađen čaj s dvopekom.
Kad mu se zdravstveno stanje popravi, može bolesnik dobiti laku dijetnu hranu. Počet ćemo s mliječnim kašama, kravljim sirom, pireom od krumpira, kuhanom teletinom ili piletinom, mladim mrkvicama i zatim polako prijeći na uobičajenu hranu. Od masnoća smije rekonvalescent s početka dobivati samo svježi maslac.

Katar želuca i crijeva

Kod takvih se oboljenja također preporučuje da počnemo s takozvanim »čajnim danom« (čaj bez šećera). Zatim prelazimo na pasirane sluzne juhe (kod želučanog katara smiju biti slabo soljene dok ih kod crijevnog katara solimo normalno), a uz čaj dobiva bolesnik dvopek ili jučerašnji bijeli kruh. Oguljene, na trenici narezane jabuke također zatvaraju. Kad se bolesnikovo stanje popravi, možemo postepeno prijeći na laganu dijetnu hranu.

Začepljenost

Kod začepljenosti se preporuča: kruh od grubo samljevenog brašna, jogurt, stepka, kiselo mlijeko, kravlji sir, sirovo voće, kompot od rabarbare, voćni sokovi i sokovi od povrća, variva, sirova hrana u svakom obliku, salate.

Zabranjeni su: kakao, čokolada, crno vino, sok i kompot od borovnica.

Bolesti jetre i žuči

Hrana mora u prvom redu biti siromašna masnoćom. Osim toga treba ograničiti bjelančevinu a potpuno izbjegavati alkohol, pogotovu u koncentriranom obliku. Od masnoća je dopušten samo svježi maslac, najbolje maslinovo ulje i biljna masnoća. Nije, dakle, dopušten ni smeđi maslac a ni maslo. Zabranjena su sva jela koja se peku u tavi i sva jela koja napuhavaju, nadalje sva jela i pića iz hladnjaka. Treba izbjegavati svježi kruh, pravu kavu, sva jela koja sadrže mnogo masnoće, orahe i sve oštre začine. Jaja su dopuštena samo u ograničenoj mjeri. Upravo kod bolesti žuči treba izbjegavati jaja, a tvrdo kuhana jaja su potpuno zabranjena. Naprotiv, toplo se preporučuju mršava jela pržena na roštilju. Kod bolesti jetre ljekovito djeluje svakodnevno hranjenje kravljim sirom. Zbog toga bi bolesnicima koji boluju na jetri trebalo uz svaki obrok davati kravljeg sira.

Dijeta se uvelike ravna prema stupnju oboljenja a odrediti je može samo liječnik. Ona će uvijek obuhvaćati dugi vremenski period. Kad se bolesnikovo zdravstveno stanje popravi, liječnik će odrediti običajnu dijetalnu laganu hranu.

Bolesti bubrega i srca

I ovdje treba dijetu uvijek odrediti liječnik prema vrsti i stadiju bolesti. Bolesnik dobiva samo jela bez soli ili priređena s vrlo malo soli. Ona smiju sadržavati vrlo malo životinjskih bjelančevina ili ih uopće ne smiju sadržavati. Isto se tako može pokazati potrebnim da se uvelike ograniči količina tekućine. Već prema stadiju oboljenja mora liječnik ograničiti prehranu mesom ili je potpuno zabraniti. Osim toga treba izbjegavati sva jela koja napuhavaju, kavu, alkohol, hren, rotkvice, mahunarke, oštre začine i sve živežne namirnice koje sadržavaju mnogo soli, kao, na primjer, suho meso, sušeni sled, kobasice i drugo.

Dopušteno je mlado povrće, priređeno bez soli. Umjesto s njom, možemo ga začiniti blagim kuhinjskim začinima. Zelena salata, maslac, brašno i druge živežne namirnice dopuštene su također samo onda ako ih priređujemo bez soli. Naprotiv, bolesnik može piti voćne sokove i sokove od povrća u okviru one količine tekućine koju mu je liječnik propisao. Dopušteni su šećer, med i marmelada. Umjesto kuhinjske soli može liječnik propisati kakvu reformnu sol. Ako je propisana stroga neslana dijeta, onda već unaprijed otpadaju sve živežne namirnice koje u trgovinu stižu slane. Umjesto njih koristimo neslane živežne namirnice. Neslani ekstrakt od kvasca i neslana mješavina začina – možemo ih dobiti u ljekarnama a sastavljene su specijalno za neslanu dijetu – dopuštene su kao sredstva

za pojačanje teka. To isto vrijedi i za sitno sasjeckane kuhinjske začine. Za začinjavanje salata koristit ćemo limun umjesto octa.

Šećerna bolest

U prvom redu treba izbjegavati masti, šećer i slatkiše. Za dijetu kod šećernih bolesti je značajno ograničenje uzimanja ugljikohidrata. Umjesto šećera možemo uzimati saharin ali ako ga uzimamo u većim količinama, on često ostavlja za sobom neugodan miris. Isto tako treba ograničiti količinu kruha, brašna, krupice i jela od krumpira. Dopušteni su, naprotiv, sojino brašno, zobene pahuljice i zobeno brašno. Zabranjeno je sve povrće i plodovi mahunarki koji napuhuju ali zato mogu na stol doći u obilnim količinama šparoge, cvjetača, špinat, rajčice, mahune, zelena salata, povrtnice i zelenje. Voće i voćni sok može bolesnik uzimati sirove ili kuhane bez šećera.

Groznica

Dijeta se u prvom redu ravna prema vrsti bolesti, ali bolesnici oboljeli od groznice trebaju svakako dobivati lako probavljivu hranu sličnu hrani što je dobivaju želučani bolesnici. Budući da bolesnici koji pate od groznice često uopće nemaju teka, ne smijemo im nuditi previše hrane, već im, naprotiv, davati svježa jela i pića koja gase žeđ. Bolesnici oboljeli od groznice trebaju veće količine vitamina pa o tom treba povesti računa i davati im voćne sokove, svježu salatu, sokove od povrća ili čaj s limunom. Ti bolesnici vole lake kolače, hladna jela s voćem, flameri, aspik, kreme, voćne salate, kompote i druga hladna jela. U središtu prehrane bolesnika oboljelih od groznice stoji – da bi se suzbio neprekidni osjećaj žeđi – uvijek voće, ali u prvom redu svježi voćni sokovi. Tako je, na primjer, kod virusnih infekcija važno da bolesnik dobiva velike količine vitamina C. Zbog toga ćemo bolesnicima redovito i često donositi svježe iscijeđen sok od naranče. Od koristi će nam biti i čisti grožđani šećer jer organizmu daje snagu.

Dijeta za mršavljenje

Stroge kure mršavljenja smiju se provesti samo pod liječničkim nadzorom. Nikad ne smijemo sami provoditi nasilne kure! Uspjeh se ne može silom iznuditi od danas na sutra i pokazat će se tek nakon prilične ustrajnosti. Svaku dijetu za mršavljenje treba provoditi razborito i polako, ali konzekventno. Pri tom treba stalno kontrolirati težinu. Treba ograničiti uzimanje hrane koja sadrži mnogo masnoće, na primjer masno meso, masna riba, slatkiši, torte, tučeno slatko vrhnje. Treba ograničiti i količinu masnoće u hrani, ugljikohidrata, kruha, kuhanog tijesta, krupice, zobenih pahuljica, tjestenine, jela od krumpira. Jela smijemo samo oskudno soliti jer kuhinjska sol vezuje vodu. Jela možemo začinjati celerovom solju, dijetnom solju, fino sasjeckanim začinima i neslanim mješavinama začina određenim za neslanu dijetu (na primjer specijalni začini za ribe, perad, povrće, gulaš, jela od jaja). Treba također ograničiti potrošnju piva, likera i svakovrsnog pića.

Dopušteno je povrće bez zaprška, sirovo voće, salata bez majoneze, mršavo meso, mršava riba, kruh od krupno samljevenog brašna, kruh od

neprosijanog brašna, stepka, mršavo mlijeko, jogurt, ruski čaj, voćni sokovi i sokovi od povrća. Stek pečen na roštilju i zelena salata su u okviru dijete za mršavljenje obrok koji će nas zasititi i dati nam dovoljno hranjivih supstancija. Preporučuju se sva jela od mesa i ribe pržena na roštilju – jer ih možemo prirediti bez masnoća i s vrlo malo soli.

Svakodnevnu količinu tekućine treba ograničiti na jednu litru (uključivši juhu, čaj i kavu). Zbog toga se preporučuje da potpuno izbjegavamo juhe i tekućine osim voća. Osjećaj gladi između pojedinih obroka možemo utažiti voćem. Svakodnevna količina masnoća ne bi smjela prijeći 20 do 30 grama. To je upravo dovoljno za mršavo pripremanje hrane. Kruh svakako ne smijemo premazivati maslacom.

Dobre uspjehe možemo polučiti ako glavni obrok sastavimo od samog voća ili ako svakog tjedna uvedemo jedan voćni ili mliječni dan. U toku voćnog dana smijemo, raspoređeno na čitav dan, pojesti otprilike 1 kg voća. Dakako da toga dana ne smijemo obavljati nikakav naporan posao.

Živežne namirnice iz rashladne škrinje

Ovdje nećemo govoriti o tehnici dubokog smrzavanja živežnih namirnica. Pretpostavljamo da je domaćica koja u svom kućanstvu ima rashladnu škrinju, već u praksi upoznala taj svoj uređaj. Proizvođači rashladnih škrinja (uređaja za zamrzavanje) dostavljaju kupcu zajedno sa škrinjom lako shvatljive upute prema kojima se svatko može snaći. Povrće i voće neće izgubiti mnogo od svoje hranjive vrijednosti i vitamina ako ga prema propisima smrznemo čim ga dobijemo iz vrta. Za smrzavanje je prikladna samo besprijekorna roba. Voće koje želimo smrznuti treba da je dosta zrelo ali ne prezrelo. Divljač i govedinu ostavimo, jednako kao što to činimo onda kad ih trošimo svježe, najprije da nekoliko dana vise a tek onda ih smrznemo.

Smrzavanje gotovog jela

Vrlo je omiljelo zamrzavanje gotovog jela. Prednosti takvog zamrzavanja vrlo su jasne jer, tako reći, s jednim utroškom vremena možemo u jednom mahu prirediti nekoliko obroka jela. Zamrznuta gotova jela olakšavaju nam pripremanje za svečane dane. Ostatke jela možemo također sačuvati zamrznuvši ih. Za zamrzavanje su, među ostalim, posebno prikladni: jela od mesa, okruglice od jetre, okruglice od mesa, gulaš, frikase, mljeveno meso, punjene paprike, pommes frites, jela u jednom loncu, okruglice, crveno zelje, kovrčavo zelje, špinat (variva se bolje drže od zaprška). Od kolača se najbolje drže oni od dizanog tijesta, lisnatog i biskvitnog tijesta, te tijesta s praškom za pecivo, teškog tijesta s jajima i tijesta sa svinjskom masti. Gotova jela ne bi općenito smjela ostajati u škrinji za zamrzavanje dulje od dva do tri mjeseca.

Zamrznuta jela treba nabaviti za zalihu

Danas sve domaćice koriste zamrznutu hranu pa i onda ako nemaju svoje rashladne škrinje. Trgovine živežnih namirnica nude zamrznutu hranu. Brojni proizvodi se pretežno prodaju zamrznuti, na primjer perad. Određene zalihe silno pojednostavnjuju vođenje kućanstva. Sve ako domaćica i nema u kući rashladnu škrinju ipak može nabaviti određenu zalihu zamrznutih živežnih namirnica pa ih neko vrijeme čuvati – ako hladnjak ima dovoljno velik pretinac za zamrzavanje (freezer).

- U takozvanom pretincu za zamrzavanje hladnjaka, označena sa dvije zvjezdice (temperatura –12° C i niža) mogu se duboko smrznute živežne namirnice zadržati 4–6 tjedana u izvornoj ambalaži.
- U pretincu za zamrzavanje sa tri zvjezdice (temperatura –18° C i niža) mogu se duboko smrznute živežne namirnice održati nekoliko mjeseci. U takvom pretincu mogu se, štoviše, živežne namirnice i zamrznuti. Potanke podatke o tome možete pročitati u uputama za korištenje vašeg hladnjaka.
- Pretinac za zamrzavanje s jednom zvjezdicom (temperatura –8° C) nije prikladan ni za zamrzavanje ni za uskladištenje duboko smrznutih živežnih namirnica. Njegova temperatura nije dovoljno niska.

O otopljavanju

Duboko smrznutu hranu moramo pravodobno otopiti, prije nego što ćemo je početi prigotavljati. Tako, na primjer, pile treba na sobnoj temperaturi šest sati dok se potpuno ne otopi. Ako se ponekad morate posebno požuriti, onda položite smrznutu hranu zajedno s ambalažom pod tekuću vodu. Perad treba da je uvijek do kraja otopljena jer inače ne možemo iz nje izvaditi vrećicu s iznutricom, pa bismo pri tranširanju mogli doživjeti neugodna iznenađenja. Krupniju perad, na primjer purane, moramo iz rashladne škrinje izvaditi jedan dan prije nego što ćemo ga prirediti. Robu uvijenu u aluminijsku foliju možemo otopiti u pećnici (kolače) ili u zavreloj vodi (povrće, gotova jela).

Trajanje otapljanja i njegove metode različite su prema vrsti živežne namirnice. Ravnaju se prema veličini omota i prema načinu na koji će određena hrana biti upotrijebljena. Neke živežne namirnice možemo upotrijebiti neotopljene, u prvom redu povrće. Na većini omota duboko smrznutih proizvoda zabilježeni su točni podaci o trajanju otapljanja i o načinu pripremanja jela. Nešto, međutim, morate uvijek imati na umu: živežne namirnice koje smo otopili ili ih počeli otapati ne možemo ponovo smrznuti, treba ih što prije upotrijebiti.

Za otapljanje vrijedi općenito:

- Plosnate komade mesa i ribe (odresci, kotleti, riblji filei) možemo u tavu staviti smrznute ili nakon kratkog otapljanja.
- Meso određeno za kuhanje (izuzevši perad) ne mora u času kad ga stavimo u vodu biti do kraja otopljeno.
- Meso za tušenje, pirjanje i pečenje možemo početi pripremati kad je samo djelomično otopljeno.
- Voće za ukrašavanje torti možemo upotrijebiti smrznuto ili djelomično otopljeno, a kad se djelomično otopilo, moramo ga odmah pojesti da nam se kolač ne ovlaži.
- U hladnjaku se trajanje otapljanja produžuje za dva do tri puta.
- Kolači, u prvom redu sitni kolači, mogu se otopiti u pećnici na temperaturi od 50° C.
- Prigotavljanje smrznutih živežnih namirnica ne razlikuje se od prigotavljanja svježih, samo što je vrijeme prigotavljanja smrznutih živežnih namirnica za trećinu kraće.
- Gotova jela i ostatke treba smrznuti odmah pošto su se ohladili.

Očekujemo goste

Ovdje ne namjeravamo govoriti o velikim svečanostima ili velikim primanjima jer se ona i onako većinom odvijaju izvan kuće. Za njih redovito nemamo dovoljno stambenog prostora, a da i ne govorimo o tome da nemamo prikladnog osoblja.

Danas njegujemo posve drugu vrstu gostoprimstva. Priređujemo party za mladež, za poslovne prijatelje, drugove iz poduzeća u kojem radimo, partije kartanja, a naposljetku postoje još različite varijante vrtnih svečanosti i skupova oko roštilja na drveni ugljen.

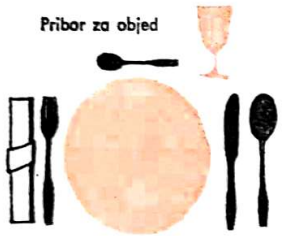
Ako je to potrebno zbog nekog posve izvanrednog povoda, domaćica će pozvati uzvanike i na zaista svečanu večeru. Kako nema kućne pomoćnice, ona će izmisliti meni koji će gostima prijati; prednost će dati onim jelima koja se lako mogu prigotoviti. Pri tom joj pomažu izvrsni gotovi proizvodi industrije živežnih namirnica. Prigotavljanje jela će joj olakšati razni kućanski aparati a naposljetku i rashladna tehnika.

Svečano prostrt stol

- Veliki svečani stol treba pokriti bijelim stolnjakom. Svaki gost treba imati 60–70 cm mjesta.
- Takozvani podtanjur (plitki tanjur koji stoji ispred svakog gosta) uklanjamo nakon predjela i juhe pa umjesto njega stavljamo za glavno jelo zagrijani tanjur.
- Savijeni ubrus leži na podtanjuru.

Pribor za bijelu kavu

Pribor za objed



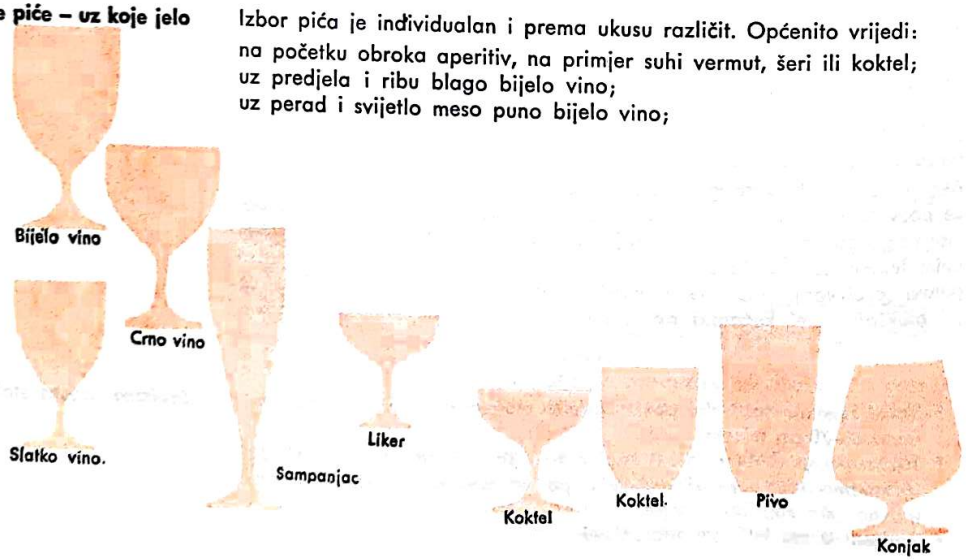
- Tanjur za salatu postavljamo tek onda kad ga ustrebamo i to lijevo kraj podtanjura.
- Za poredak pribora na stolu mjerodavan je slijed njihovih korištenja. Onaj pribor za jelo što ga najprije koristimo, leži vani, lijevo vilice, desno noževi. Žlica za juhu može ležati desno vani ili poprijeko iznad tanjura. Žličica za kompot ili za desert također leži poprijeko iznad tanjura. Za topla slatka jela stavljamo na stol malu vilicu i žlicu, a za sir posebni desertni pribor.
- Čaše stavljamo desno iznad tanjura. Svrstavamo ih ravno ili koso onim redom kojim ćemo ih upotrebljavati. Čašu koju ćemo najprije upotrijebiti, stavljamo najbliže tanjuru.
- Ukrasite stol plitkom posudom za cvijeće ali izbjegavajte visoke kite cvijeća jer one zaklanjaju vidik. Uz svečani stol za večeru vrlo dobro pristaju zapaljene svijeće. Pripazite na to da plamen svijeće ne gori u visini očiju.
- Poredak za stolom treba utvrditi već prije večere ili ručka. Kartice s imenima olakšavaju gostima da pronađu svoja mjesta. Na velikim svečanim priredbama polaže se uz svaki pribor jelovnik s popisom jela koja će se iznijeti na stol.

Posluživanje

Sva jela nudimo slijeva, ali pića, naprotiv, točimo zdesna. Korišteno suđe uklanja se sa stola stojeći s desne strane gosta.
Kod manjih priredbi domaćica će sama poslužiti goste. Ona sa svoga mjesta nudi goste jelom; počinje kod počasnog gosta koji onda dodaje pladnjeve i zdjele dalje. U manjem krugu piće ulijeva domaćin ili koji muški gost. Boce se primaju ubrusom i stavljaju na pomoćni stolić ili u košaricu za bocu. Kavu i čaj utače domaćica.

Koje piće – uz koje jelo

Izbor pića je individualan i prema ukusu različit. Općenito vrijedi:
na početku obroka aperitiv, na primjer suhi vermut, šeri ili koktel;
uz predjela i ribu blago bijelo vino;
uz perad i svijetlo meso puno bijelo vino;



uz tamno meso i divljač jako i tamno crno vino;
uz sir i jela od sira teško crno vino;
uz desert slatko vino, portsko vino, pjenušac;
uz kavu konjak i liker.

Vina smijemo iznijeti na stol stupnjevana po jakosti, ali nikada ih ne smijemo iznositi u obrnutom redoslijedu. Uvijek treba da prethodi:

slabije vino jačemu,
suho vino slatkom i vatrenom,
suho bijelo vino crnom vinu,
crno vino slatkom bijelom vinu.

Bijelo vino ćemo pravodobno staviti da se rashladi prije nego što ga iznesemo na stol. Crno vino treba da ima sobnu temperaturu pa ćemo ga, dakle, neko vrijeme prije obroka staviti u sobu, ali ne uz peć, a nipošto u toplu vodu. Crno vino treba polagano temperirati. Šampanjac, prija, naprotiv, samo onda ako je rashlađen na ledu. Slijedeće temperature neka nam posluže kao osnova.

Temperatura pića

Bijelo vino već prema podrijetlu 8–12⁰ C,
crno vino već prema podrijetlu 14–18⁰ C,
šampanjac 3–6⁰ C.

Svečani meni

Za velike svečanosti kao što su zaruke, vjenčanje, jubileji i slične svečane prigode zamišljeni su naši prijedlozi za menije što ih ovdje iznosimo. Svatko ih može izmijeniti po želji. Samo jedno pravilo vrijedi za sastavljanje svakog slijeda jela: pojedina jela moraju biti u skladu što se tiče boja i sastojina; opetovanja treba izbjegavati. Tako, na primjer, nećemo na stol iznijeti kokošju juhu ako se glavno jelo sastoji od pečenih purana ili pečenih pilića, a nakon juhe od rajčica ne može slijediti jelo od mesa s umakom od rajčica ili s rajčicama prženim na roštilju. Desert treba također u pogledu boje i okusa prilagoditi ranije posluženim jelima. Evo uobičajenog slijeda jela:

Juha – glavno jelo – desert

On se u svečanim prilikama proširuje za hladno predjelo prije juhe, za međujelo ili jelo od riba između juhe i glavnog jela. Okvir takvog svečanog menija trebao bi dakle izgledati ovako:

Hladno predjelo
Juha
Toplo međujelo ili riba
Glavno jelo s prilozima
Desert
Crna kava

U načelu vrijedi: hladna predjela prije juhe, topla predjela ili jela od riba nakon juhe ili umjesto juhe. Nudimo li sir, učinit ćemo to prije slatkog deserta. Crnu kavu poslužujemo uvijek na kraju.

Meni I

Meni II

Prijedlozi za svečani meni

1. Consommé – pečeno tovljeno pile, pommes frites, zelena salata, salata od šparoga – sladoled od vanilije s vrućim malinama – crna kava.
2. Koktel od morskih račića – juha s prženim graškom – nabodeni goveđi file, vojvotkinjin krumpir, mlado povrće – pladanj sa sirom – krema od limuna, kolačići.
3. Veliki pladanj s predjelima (hors d'oeuvres variés) – fazan, zelje sa šampanjcem, kroketi od krumpira – kruška Helena – kava s kolačićima.
4. Salate kao predjelo – juha sa žličnjacima od krupice – srneći hrbat, žličnjaci, crveno zelje, brusnice – ptujska kava.
5. Koktel od jastoga – consommé s jajčanicima – stek pečen na roštilju s pečurkama, mladi grašak, šparoge, omelette surprise – crna kava
6. Na dimu sušeni losos sa slatkim vrhnjem s hrenom – krem juha od šparoga – janjeći kotleti pečeni na roštilju, mladi grašak na maslacu, krumpir s peršunom – voćna salata s maraskinom – crna kava.
7. Skampi prženi na roštilju – juha od rajčica – garnirani teleći medaljoni, šparoge s maslacom, mladi krumpir – salcburški žličnjaci.
8. Losos u temeljcu od vina s majonezom – juha sa žličnjacima od jetre – entrecôte sa svježim pečurkama, mahune, pommes frites – kup sa sladoledom.
9. Pastrva na plavo s maslacom i krumpirom – puran, bečka okruglica u ubrusu, pladanj sa salatama – vinska krema – crna kava.
10. Juha s okruglicama od jetre – glavatica ili pastrva na plavo, slani krumpir, rastopljen maslac – punjeni mladi golubovi, zelena salata, salata od rajčica, salata od celera – srneći ili jelenji hrbat u umaku od vrhnja, brusnice, krumpirove loptice, žličnjaci – vinska krema – crna kava s kolačićima.

Svečana večera

Pozivate pomno odabrani krug znanaca na svečanu večeru. To će vam zadati mnogo posla i brige, među ostalim morate ispitati stolno rublje, porculan, staklo i pribor za jelo – jesu li potpuni i čisti. Unaprijed morate izraditi planove za kupovanje, naručiti meso ili ribu. Što bolje se pripremite unaprijed, to više ćete vremena imati da se posvetite gostima. Prijedlozi za meni što smo ih ovdje iznijeli polaze s pretpostavke da večeru morate prirediti i poslužiti bez strane pomoći.

Prijedlozi za svečanu večeru

1. Pariška uha od luka – morski jezik Mazarin, riža – kup sa sladoledom.
2. Koktel od račjih repova – juha s okruglicama od mesa – rostbif s ražnja, mlado povrće, krumpir s maslacom – krema od južnog voća s tučenim slatkim vrhnjem.
3. Krem-juha od šparoge – punjeni svinjski file s paprikom i rajčicama, pire od krumpira – ledena kava.
4. Kokošja juha s narezanim mesom – tournedos na toastu, dragušac, salata od rajčica – voćna salata s rumom.
5. Bouillabaisse – papreni stek s maslacom sa začinima, krumpir s peršunom – pladanj sa sirom, vinska krema.
6. Predjelo od dinja – meso na žaru, pladanj sa salatom – žele od ruma s tučenim slatkim vrhnjem.
7. Koktel od rajčica – uvijena šunka pržena na roštilju, plavi patlidžani i mahune prženi na ulju, hren s vrhnjem – irska kava.

8. Punjene rajčice s glavicama šparoga – punjeno pile, pommes frites, zelena salata, flambirane breskve.
9. Pizza – kotlet pržen na žaru, pirjana paprika – košarica s voćem – crna kava.
10. Mali tanjuri s predjelima – filet Wellington, polumjeseci od lisnatog tijesta, pladanj s miješanom salatom – krema od naranči.

Hladni bife

Taj elegantni način posluživanja gostiju ima brojne prednosti: sva jela možemo unaprijed dogotoviti i staviti ih na pladnjeve a gosti se poslužuju sami. Hladni bife ćemo prirediti samo onda ako imamo veći broj gostiju. Budući da nam stanovi većinom nisu dovoljno prostrani da primimo brojne goste, veliki hladni bife se u privatnim kućanstvima rijetko priređuje.

Hladni bife možemo aranžirati na bilo kojem stolu, na komodi ili na pisaćem stolu s kojeg smo skinuli sve što je na njem stajalo. Na stol prostremo bijeli stolnjak. Sav potreban jedaći pribor, tanjuri, čaše i ubrusi pripremljeni su u dovoljnim količinama. Na kakvom sporednom stoliću ili u udubini stolića predviđeno je mjesto na koje ćemo staviti upotrijebljeno suđe.

Kako da složimo hladni bife? Središte su mu veliki pladnjevi s mesom na koje možemo staviti i neka jednostavnija jela ili pak probrane poslastice: hladno teleće i svinjsko pečenje (uvijek vrlo tanko narezano), punjeni valjčići, rostbif, divljač, divlju perad, odojka, perad, pastete, šunku, goveđi jezik, hamburšku slaninu, kaselska rebrica, kobasice, punjene valjčiće od šunke. Svakovrsne ribe: na dimu sušene pastrve, sušena jegulja, kavijar, tunjevina, sardina, skampi, morski račići, jastog, matjes-file, na dimu sušeni losos, riblje salate. Punjena jaja i punjeno povrće, na primjer rajčice, paprika, luk. Uz ponuđena jela moramo odabrati i umake: remuladni umak za rostbif, umak od hrena uz dimljenu pastrvu, cumberland-umak uz divljač. Treba pripremiti i različite kisele zalogaje, na primjer, mixed pickles, uloženu zelenu papriku, masline, pupove artičoka, male klipove kukuruza, lučice.

Pladnjeve pažljivo garniramo. Hladni bife mora izgledati šaren i privlačljiv. Ako je pozvano više od 12 gostiju, moramo sve pladnjeve s hladnim jelom aranžirati dvostruko kako gosti ne bi morali stajati u redu da dođu do jela. Ne smijemo zaboraviti na to da priredimo različite vrste kruha. Savjete za pikantne salate naći ćete u poglavlju »Predjela«. Za takozvani »bife na stojeć« odabiramo takva jela koja se mogu jesti vilicom bez noža, na primjer male sendviče, zalogaje, salate, mala jela od riba. Treba prirediti dovoljan izbor pića. Čajna kolica ili prikladni stolić neka nam posluže kao kućni bar.

Koktel-party

Poziv na koktel-party može imati i posve službeni povod. Takva party je, međutim, zgodna prilika da domaćin i domaćica u jednom mahu likvidiraju sve svoje obaveze u pogledu pozivanja gostiju. Gostoprimac navodi vrijeme primanja, većinom između 17 i 19 sati, a gosti dolaze i odlaze kako hoće. Prednosti koktel-party: ona traje samo dva sata, gosti stoje a pozvati ih možemo toliko koliko ima mjesta za stajanje. Sva su pića pripravljena: viski, soda-voda, džin, martini, cinzano, narančin sok, sok od rajčica, a pripremljeno je i sve ono što nam treba

za miješana pića. Vidi također miješana alkoholna pića (str. 422–426). Treba voditi računa i o tome da su gosti ostavili kola pred vratima i da žele piti samo bezalkoholna pića. Što ćemo pripremiti za grickanje? Sendviče, male zalogaje, ražnjiće, male kobasice, šarene ražnjiće sa sirom, sendviče na krekeru. Sve to moraju biti mali zalogaji što ih gost može pojesti bez noža i vilice. Pladnjeve treba tako rasporediti da se gosti mogu poslužiti sami.

Večernji sastanak muškaraca

Večernji sastanak muškaraca može značiti poziv na partiju karata, diskusiju političara, stručni razgovor kolega po zvanju i poslovnih prijatelja. Takav nevezani sastanak nema neki svečani karakter a jelo što ga nudimo smije biti domaće i obilno tako da gostima pruži pravu podlogu za žeđ što je na tim priredbama možemo očekivati. Prijedlozi za jelo: povrtnica s maslacom i kruhom, teleća koljenica u temeljcu, svinjske nogice na roštilju (također sušene nogice), vruće hamburške kobasice, jeterna pasteta, vruća uvijena šunka pečena u grilu ili kuhana šunka, kuhana svinjetina s hrenom, kolač s lukom, tatarski umak s kruhom, bogato snabdjeven pladanj sa sirom, pladanj s kobasicama, pladanj sa šunkom, kaselska rebrica s tučenim slatkim vrhnjem s hrenom, pečenice.

Poziv na čašu vina

Društvo se sastaje nakon večere u malom krugu na čašu vina. Na raspolaganju stoje prikladni zalogaji, ali uz vino nećemo ponuditi slatkiše. Želite li gostima ponuditi ono što ste sami priredili, naći ćete među našim receptima brojne savjete za slano pecivo, različite kolačiće sa sirom, za kolače s lukom i slaninom. Pladnjevi s kobasicama i sirom, te šarenim zalogajima uvijek su dobrodošli. Želite li goste poslužiti nečim posebnim, priredite naglo nekoliko specijaliteta na roštilju, stek ili kobasice, odnosno prepržen kruh sa sirom.

Party za mladež

Party za mlade ljude može biti potpuno improviziran ali se ipak treba pripremiti i za takvu vrstu poziva: treba kupiti sve što je potrebno, organizirati i prirediti. Mladi ljudi će to vrlo rado sami obaviti. Oni se umiju snaći i rado pomažu. Uzvanici donose sa sobom pića a kao hrana se pripremaju jednostavna originalna jela. Mladi su ljudi uvijek gladni.

Prijedlozi za party

- Salata od krumpira, pržena pasteta od jetre (možemo je peći i u foliji u pećnici) ili vruće kobasice.
- Pladanj s kobasicama, pladanj sa sirom i košarica s pecivom i perecima. Na drvenu daščicu možemo položiti i čitavu kobasicu pa neka svatko reže koliko hoće.
- Sendviči ako se nađe dovoljno pomoćnika da ih prirede.
- Kobasice u lisnatom tijestu. U tu svrhu upotrijebimo lisnato tijesto iz škrinje za smrzavanje, nadjenemo kobasice priređenom masom i stavimo ih na hladno mjesto; pržimo ih tek neposredno prije nego što ih ustrebamo.
- Salata od riže ili rezanaca osvježuje pa je gosti rado jedu.
- Ako u kućanstvu postoji aparat za prženje, možemo kupiti veliku vrećicu pommes fritesa pa u toku zabave poslužimo krasne, mirisne svježe pržene pommes frites i uz to ketchup od rajčica.

- Ako su vam se gosti već umorili od plesa, ponudite im u papirnatim čašama oštru gulaš-juhu iz konzerve; to će ih osvježiti.
- Vaši će gosti zahvalno prihvatiti ako im nakon nekoliko sati ponudite pladanj s kolačima (pokladnice, berlinske uštipke, indijance i drugo).
- Na ljetnoj svečanosti u vrtu s roštiljem na drveni ugljen pržimo kobasice ili kotlete, ali izvrsno prijaju također zeleni sleđevi.
- Za ražnjiće na roštilju s drvenim ugljenom priredite: zdjele s kockicama mesa, ploškicama slanine, ploške luka, zelenu papriku i rajčice narezane na četiri dijela. Svaki gost priređuje svoj ražnjić i sam prati kako mu se meso peče na roštilju.
- Dipovi, vidi dolje.

Dipovi

Određeni način na koji se jedu pikantni umaci nazivamo dip (u značenju umakati). Prema američkom uzoru umaču se mala slana peciva, krekeri, slani keksi, pecivo s kuminom, čipsi, komadići bijelog kruha, komadići kruha od neprosijanog brašna i raženog kruha u pikantno rastopljenu masu od sira i jedu. Dip ne traži veliko priređivanje, a kreme su brzo prigotovljene. Osobito je omiljen kod mladeži. Za svoje male pozive pronalaze mladi ljudi uvijek nove varijacije toga jela.

Dip s hrenom

2 žervea,
4 žlice vrhnja,
1 žlica nastruganog hrena,
1 štrcaj
worcester-umaka

Žerve zdrobimo, dodamo mu vrhnje i miješamo pjenjačom dok masa ne postane rahla poput kreme. Začinimo je nastruganim hrenom i worcester-umakom.

Dip s rajčicama

1 camembert,
1 jogurt,
sol, papar,
ketchup
od rajčica

Camembert razmutimo u mikseru s jogurtom, solju i paprom pa ga obilno začinimo ketchupom od rajčice.

Dip sa sirom

2 žervea,
50 g gorgonzole,
4 žlice vrhnja,
½ žličice paprike,
1 štrcaj
worcester-umaka,
1 žlica
fino sasjeckanog vlasca

Žerve i gorgonzolu zdrobimo, dodamo vrhnje i miješamo pjenjačom dok masa ne postane rahla poput kreme. Začinimo je crvenom paprikom, worcester-umakom i sitno sasjeckanim vlascem.

Dip sa zelenjem

2 žervea,
1 jogurt,
sol, papar,
2 žlice
fino sasjeckanog zelenja

Žerve i jogurt razmutimo u mikseru s malo soli i papra, mješavinu pospemo sitno sasjeckanim zelenjem i takvu je iznesemo na stol.

Zajutrak sa šampanjcem

Zajutrak sa šampanjcem možemo aranžirati u različitim prilikama: u obiteljskom krugu pri proslavi položenog ispita, pri unapređenju ili ako smo jednostavno osjetili želju da nešto proslavimo, tako rođendan, godišnjicu ili bilo koju drugu obiteljsku svečanost U velikim svečanim prilikama, pri zarukama ili vjenčanju može doručak sa šampanjcem zamijeniti službeni svečani objed.

Uz doručak sa šampanjcem poslužujemo uvijek male zalogaje. Za improvizirani doručak možemo prirediti pladanj s vrlo tanko narezanim pršutom ili različitim delikatesama. Isto tako se mogu brzo prirediti punjene rajčice i ruska jaja. Možemo, uostalom, ponuditi i skupe delikatese: jastoge, slatkovodne rakove, skampe, pravi kavijar, na dimu sušenog lososa, pastetu od guščjih jetara. Jastoga i rakove poslužujemo prelivene majonezom ili majonezu iznosimo odvojeno. Hladni rostbif, sušeni jezik i pastetu od jetara poslužujemo s toastom i maslacom. Isto tako možemo ponuditi i kraljičine pastetice.

Kod doručka sa šampanjcem sve je ovisno o okolnostima pod kojima se taj doručak priređuje. Ako se, na primjer, radi o kratkom sastanku prilikom nekog poslovnog jubileja, o unapređenju nekog druga iz poduzeća u kojem radimo, dovoljni su pladnjevi s malim zalogajima i nešto za grickanje. Veliki službeni doručak sa šampanjcem možemo aranžirati na način hladnog bifea.

Nedjeljni doručak – brunch

Riječ brunch potječe iz engleskoga pa je u stvari složenica od riječi breakfast (doručak) i lunch (objed). Običaj da se nedjeljom doručak i ručak kombiniraju u jednom obroku, u brunchu, udomaćio se u Sjedinjenim Državama a sada nalazi sve više pristalica i u Evropi. Obilni nedjeljni doručak priređen kasno prije podne dopušta članovima obitelji da se temeljito naspavaju, a s druge strane domaćici ostaje na raspolaganju cio dugački nedjeljni dan. Ne mora priređivati objed ni prati suđe.

Što sve možemo ponuditi za brunch?

Za brunch poslužujemo piće uobičajeno u Sjedinjenim Državama, čašu soka grape-fruita ili naranče. Čvrsta pravila, uostalom, ne postoje. Važan je mnogostran i individualno razvrstan slijed jela. Na stolu za zajutrak stoje različite vrste kruha, toast, maslac, marmelada i med. Tu ima jaja i jela od jaja u svakom obliku, kravljeg sira i različitih specijalnih jela od riba. Vrlo su omiljela mala jela s roštilja, na primjer kobasice, kotleti u mrežici, prepršeni toast sa šunkom i sirom, te stek. Ponudit ćemo pladanj s kobasicama, šunkom i sirom, sve ono što dobro prija a zadaje malo posla. Vrlo će dobro prijati i pilići sprženi dan ranije na roštilju ili doneseni iz specijalne trgovine u kojoj se neprekidno peku. Zimi rado jedemo gulaš-juhu iz konzerve. Svakako je potrebno voće a dobrodošla inačica su rotkvice i rajčice. Na kraju iznosimo kolače.

Kazalo

A

A point stek 144
Abeceda kuhinje 19
Albert-keksi 398
Algauška juha
sa sirom 35
Alkoholna pića,
miješana 422
Alkoholna pića,
vruća 418
Alzaska salata 204
Aluminijska folija
za griliranje 152
Ambrozija-krema 313
Americano 422
Američka salata
od peradi 180
Ananas, flambiran 151, 163
Ananas na roštilju 151
Ananas, punjen 301
Ananasova bola 420
Aniš 25
Anišev kolač 355
Aniševa pogačica 401
Aniševi kolačići 401
Antipasti 180
Aromatični hljepčići 401
Artičoke 210
Artičoke
s pikantnom kremom 187
Asimilacija 13
Aspici 89, 91
Aspici, raznobojni 92
Aspici, slatki 298

B

Bademov vijenac 326
Bademova krema,
tučena 310
Bademovi lukovi 402
Bademovi prstenovi 402
Bademovi
suhi kolačići 398
Bakalar 113
Bakalar, sušen 114
Banane,
flambirane 151, 162
Banane na roštilju 151
Banane sa šunkom 189
Barbecue 153
Barbecue-marinada 155
Bataci od purice 100
Bavaroise 306
Bavarska krema 306
Bavarske okruglice
od tijesta 247
Bavarsko zelje 226
Bazelski lekerli 395
Bazgini cvjetovi,
prženi 339
Bearneški umak 166
Bečka okruglica
u ubrusu 247
Bečka riža
s mesom 254
Bečka savijača
od jabuka 288
Bečki odresci 57
Bečko meso s lukom 49
Bečko prženo meso 58
Belgijska endivija,
tušena 212
Berlinska
usoljena koljenica 67
Berlinski uštipci 339
Bešamel-krumpir 238
Bešamel-umak 166
Bezalkoholni punč 418
Bezeji 317
Bien cuit stek 144
Biftek, flambiran 160
Biftek, njemački 87
Biftek
od goveđeg filea 49
Biftek s pečurkama 50
Biftek tatarski 56
Bijela repica 226
Bijela
pjenasta glazura 390
Bijeli kravlji sir 277
Bijeli licitarski kolači 395
Bijelo
ili bavarsko zelje 226
Biljni čaj 415
Bircher-Benner-müsli 283
Biskupov kruh 355
Biskvit, priređivanje 370
Biskvit vodeni,
priređivanje 370
Biskvit za voćni kolač 360
Biskvitna juha 31
Biskvitna rolada 371
Biskvitna rolada
s orasima 371
Biskvitna rolada
s tučenim
slatkim vrhnjem
i voćem 372
Biskvitna torta 371
Biskvitna torta
s čokoladom 373
Biskvitna torta
s jagodama 372
Biskvitna torta
s lješnjacima 373
Biskvitna torta
s narančama 373
Biskvitne
voćne tortice 360
Biskvitni preliv 367
Biskvitni vafli 357
Biskvitno dno
od prhkog tijesta 364
Biskvitno tijesto 369
Biskvitno tijesto,
osnovne sastojine 369
Biskvitno tijesto,
pravo 369
Biskvitno tijesto,
temperatura pečenja 321
Biskvitno tijesto
u pećnici 321
Bismarckova salata 180
Bistra hladetina 90
Bistra juha
od povrća 38
Bistre juhe 29
Bistri maslac
uz ribu i povrće 166
Bistri preliv
za voćne torte 360
Bjelančevine 12
Bjelanjkova glazura 391
Bjelanjkova glazura
za štrcanje 391
Bjelanjkovo tijesto
u pećnici 321
Bjelanjkovo tijesto,
temperatura pečenja 321
Blanširanje 19
Boeuf à la mode 51
Bola od ananasa 420
Bola od bresaka 420
Bola od jagoda 420
Bola od naranči 420
Bola, svibanjska 421
Bola, vatrena 421
Bole 419
Bolesti uslijed nedostatka
vitamina 17
Bomba
kneza Pücklera 314
Boražina 25
Boršč 38, 263
Bosiljak 25
Bouillabaise 43
Braveća plećka,
pečena 78
Braveći but
iz rasola 76
Braveći but na divlje 77
Braveći but
na ražnju 137
Braveći but na roštilju
s drvenim ugljenom 153
Braveći but, pečen 79
Braveći but, punjen 79
Braveći file 77
Braveći kotleti 77
Braveći pilav 263
Braveći ragu 77
Bravetina 76
Bravetina, curry-gulaš 76
Bravetina,
nazivi za pojedine
dijelove mesa 76
Bravetina, pečena 78
Bravetina s mahunama 267
Bravetina s mrkvama 267
Bravetina s porilukom 263
Bravetina
sa svježim zeljem 268
Brendi-flip 422
Brendi-koktel 423
Breskve Melba 315
Breskve, flambirane 162
Breskve flambirane
sa slatkom
od malina 162
Breskve-vrtulji 421
Brunch 442
Bubrezi, kiseli 82
Bubrezi
na roštilju 137
Bubrezi s mozgom,
prženi 84
Bückling 114
Bückling
s kajganom 124
Bückling prženi 125
Buće, varivo 210
Bujon 19, 29
Bujon s jajem 31
Burgundski umak 171
But jelenji
iz rasola 109
But srneći
iz rasola 109

C

Campari-koktel 423
Campari
sa soda-vodom 423

Canneloni 189
Capuccino 414
Carski drobljenac 290
Celer pržen
u pivskom tijestu 210
Celer, tušen 211
Celer, varivo 211
Celerovi odresci 210
Chantily-umak 174
Chateaubriand 136, 137, 138
Chicorée-salata 196
Chili 19, 25
Chili-umak 28
Choron-umak 167
Ciganski umak 174
Cikorija
na maslacu 211
Cikorija, prepržena 211
Cikorija, tušena 212
Cikorija
u nizozemskom umaku 211
Cikorija u ovoju
od šunke 212
Cimet 25
Cimetove zvjezdice 402
Cimetove zvjezdice
s bademom 402
Cordon bleu 58
Cordon bleu u grilu 138
Crepes Suzette 161
Crnac u košuljici 293
Crni nabujak
od jabuka 284
Crni nabujak
od trešanja 284
Crvena kaša 304
Crvena kaša
s krupicom 304
Crvena kaša
sa sagoom 304
Crvena salata
od sleđeva 180
Crveni pijesak 418
Crveno zelje 226
Crni nabujak
od jabuka 284
Crni nabujak
od trešanja 284
Cumberland-umak 174
Curry 25
Curry-gulaš 58
Curry-gulaš
od bravetine 77
Curry-umak 167
Curry-umak, hladan 175
Cvjetača, garnirana 212
Cvjetača, nabujak 213
Cvjetača pržena
u vinskom tijestu 212
Cvjetača s maslacom
i mrvicama 213
Cvjetača s nizozemskim
umakom 212
Cvjetača u pećnici 213
Cvjetača, varivo 213

Č

Čaj, 413, 415
Čaj, ledeni 416
Čajni listići 345
Češke okruglice 247
Češke okruglice
s kvascem
i žemičkama 248
Čokoladna glazura 391
Čokoladna juha 44
Čokoladna
kavina krema 389
Čokoladna krema 306
Čokoladna krema,
tučena 311
Čokoladna krema
za punjenje 392
Čokoladna
maslacova krema 389
Čokoladna rolada 373
Čokoladna torta 374
Čokoladna torta
s lješnjacima 374
Čokoladna torta
sa slatkim vrhnjem 375
Čokoladne četvorine 403
Čokoladne kriške,
prhke 408
Čokoladne pioške 403
Čokoladni fondue 160
Čokoladni medenjaci 395
Čokoladni poljupci 403
Čokoladni preliv 315
Čokoladni suhi kolačići 398
Čokoladno
slatko vrhnje 390
Čvrsto miješano tijesto 349

Ć

Ćevapčići 138

D

Danski umak 175
Desert 297
Dijelovi brava 76
Dijelovi goveda 49
Dijelovi teleta 57
Dijelovi svinje 66
Dijeta 427
Dijeta kod bolesti
bubrega i srca 430
Dijeta kod bolesti
jetara i žuči 430
Dijeta kod groznice 431
Dijeta kod katara
želuca i crijeva 429
Dijeta kod
pokvarenog želuca 429
Dijeta kod
šećerne bolesti 431
Dijeta kod
začepljenosti 430
Dijeta za mršavljenje 431
Dijetna hrana,
lagana 428
Dimljeni losos 180
Dinja kao predjelo 180
Dinja s pršutom 181
Dip s hrenom 441
Dip s rajčicama 441
Dip sa sirom 441
Dip sa zelenjem 441
Dipovi 441
Diplomatsko piće 423
Divlja guska,
pečena 104
Divlja guska,
tušena 105
Divlja patka,
pečena 104
Divlja patka,
tušena 105
Divlja svinja,
pečena 108
Divlja svinja
u rasolu 108
Divlja svinja
u smeđem umaku 108
Divljač, dlakava 106
Divljač, pernata 103
Divljač, pripremanje 107
Divljač u rasolu 107
Dizano lisnato tijesto 343
Dizano tijesto 323, 325
Dizano tijesto, fino 325
Dizano tijesto,
jednostavno 325
Dizano tijesto,
lisnato 325
Dizano tijesto,
miješano 326
Dizano tijesto,
pripremanje 323
Dizano tijesto,
temperatura pečenja 324
Dizano tijesto
u pećnici 321
Dlakava divljač 106
Dnevna potreba
kalorija 12
Dodatne supstancije
potrebne organizmu 13
Domaća perad 94
Dorš 113
Doručak, seljački 242
Doza mirodija 19, 26
Dresiranje 19
Drezdenska savijača 326
Drhtalica
od voćnih sokova 313
Drhtalica voćna,
slatka 313
Drhtalice 313
Drhtalice, slatke 313
Drobljenac, carski 290
Drobljenac
od krumpira 238
Drobljenac
od krupice 290
Drobljenac
od žemički 290
Duboko
smrznuto povrće 208
Dukatno sače 326
Dvopek 326
Dvopek od jajnomjernog
tijesta 353
Dvostruka rešetka
u grilu 135

Dž

Džepići
od dizanog tijesta 327
Džepići s jabukama 329
Džepići
s pekmezom 244

Đ

Đumbir 26
Đuveđ 264

E

Ekleri 342
Elizini licitarski
kolači 396
Encimi 18
Engleski doručak
od zobenih
pahuljica 283
Engleski kolač 355
Engleski stek 144
Engleski umak
od jabuka 167
»Englesko«
pečeno meso
na roštilju 137
Entrecôte 136
Entrecôte double, 136, 138
Entrements 179
Espresso 414

F

Fanjci 338
Fanjci
od miješanog tijesta 338
Fazan, pečen 103
Fazan, punjen 104
Feferoni 20
Fermenti 17
File-biftek 136
File od lista
s rajčicama
i pečurkama 123
File-stek, garniran 139
File-stek garniran
na rimski način 139
File-stek garniran
na ruski način 139
File-stek garniran
choron-umakom 139
File-stek garniran
pečurkama 139
File-stek garniran
prženim kolutovima
luka 139
File-stek garniran
rajčicama 139
File-stek garniran
rajčicama
i slaninom 139
File Stroganov 50
File Wellington 50
Fileki 81
Filet-mignons 137
Fina torta
s mirodijama 375
Fina trešnjeva torta
s kruhom 375
Fina voćna krema 309
Fine
čokoladne četvorine 403
Fine tučene kreme 298
Fini kolač
sa šljivama 350
Fini lagani kolač
od miješanog tijesta 350
Fini licitarski kolači 395
Fini nabujak
od krupice 284
Fini pješčani kolač 356
Fini ragu 189
Fini umak
od slanine 167
Fini vafli 357
Fini vafli od tijesta
za palačinke 357
Fino dizano tijesto 325
Fino miješano tijesto 349
Fino prhko tijesto
za voćne kolače 361
Firentinska salata 204
Flambiran biftek 168
Flambirana mesna jela 160
Flambirana slatka jela 161
Flambirana
voćna salata 162
Flambirane banane
151, 162
Flambirane breskve 162
Flambirane
breskve sa slatkom
od malina 162
Flambirane kajsije 163
Flambirane kriške
jabuka 151
Flambirane maline 163
Flambirane višnje 163
Flambirani ananas 151,
163
Flambirani čokoladni
kup 314
Flambirani
jelenji medaljoni 161
Flambirani mali
teleći odresci 160
Flambirani papreni
stekovi 160
Flambirani ražnjići 160
Flambirani srneći orasi 161
Flambirani srneći
stekovi 161
Flambirani
svinjski medaljoni 161
Flambirani
teleći medaljoni 161
Flambiranje 20, 157
Flambiranje,
materijali za njega 158
Flambiranje,
pribor za njega 158
Flameri 292, 298, 304
Flameri
od kravljeg sira 302
Flameri od kravljeg sira
s voćem 302
Flameri od krupice 305
Flameri od lješnjaka 305
Flameri od lješnjaka
s čokoladom 305
Flameri s čokoladom 305
Flameri sa suhim
kolačićima i voćem 305
Flameri s vanilijom 305
Flameri u slojevima 305
Fondue 157, 159
Fondue
bourguignonne 159
Fondue čokoladni 160
Fondue od mesa 159
Fondue, pribor za njega 158
Fondue sa sirom 159
Fondues 159
Frajburška salata 204
Francuski umak od luka 167
Franački kolač
od čvaraka 327
Franački kolač od luka 327
Frankfurtski pospanci 400
Frankfurtski vijenac 350
Frikase od pečurki 189
Frikase od pečurki
za punjenje pastetica 191
Frikase umak 167
Furenje 21

G

Garnirane rajčice 181
Garnirani teleći
medaljoni 139
Gašenje 20
Gavez na maslacu 214
Gavez, nabujak 214
Gavez pržen
u pivskom tijestu 214
Gavez u nizozemskom
umaku 214
Gavez, varivo 214
Gin-fizz 423
Gin-tonik 423
Glazirani luk 218
Glazura bijela,
pjenasta 390
Glazura bjelanjkova 391
Glazura bjelanjkova
za štrcanje 391
Glazura čokoladna 391
Glazura karamelna 391
Glazura od šećera
u prahu 390
Glazura šećerna,
kuhana 392
Glazure 369, 386
Gljive, čišćenje 232
Gljive i šunka s rižom 256
Gljive, jela od njih 232
Gljive od jaja 270
Gljive, salata 236
Gnječeno tijesto 359
Golub, pirjan 96
Golubovi 94
Golubovi punjeni
i pečeni 96
Gomoljike 20
Gosti u kući 435
Gotovi umaci
za salatu 194
Govedina 48
Govedina,
hranjiva vrijednost 48
Govedina, kuhana 53
Govedina, pečena 54
Govedina, pirjana 55
Govedina, propržena 55
Govedina, prosuđivanje
kakvoće mesa 48
Govedina s octom
i uljem 50
Govedina s umakom 51
Govedina, tovljena 48
Govedina u hladnom
umaku 51
Goveđa juha 30
Goveđa pisanica,
nabodena 54
Goveđa prsa
s vinaigrette-umakom 51
Goveđe meso,
nazivi za pojedine
dijelove 148
Goveđe rolade 51
Goveđi file 48
Goveđi sušeni jezik
u hladetini 92
Grah, varivo 215
Grašak, kaša 215
Grašak, mladi 215
Grašak mladi
s lukom i slaninom 215
Grašak na maslacu 215
Grašak, pire 215
Gratinirani iverak
ili iver 122
Gratinirani odresci 58
Gratiniranje 20
Grilaž 403
Grilaž za
ukrašavanje torte 392
Griliranje 20
Griliranje
u aluminijskoj foliji 152
Griliranje,
uređaj za njega 136
Grill-umak 28, 175
Grog 418
Gulaš indonezijski
od goveđeg filea 52
Gulaš-juha 35
Gulaš, madžarski 54
Gulaš od filea,
indonezijski 52
Gulaš od goveđeg filea 52
Gulaš s vrhnjem 52
Gulaš svinjski 73
Guska, pečena 101
Guska, punjena 102
Guska s pečenim
jabukama 101
Guska, sitnina 102
Guska, tovljena 94
Guščja jetra 101
Guščji vrat, punjen 101

H

Hamburgeri 139
Hamburgeri na roštilju s drvenim ugljenom 154
Hamburška juha od jegulje 43
Haše 86
Hladan curry-umak 175
Hladan umak od jaja 175
Hladan umak od pečurki 175
Hladetina, bistra 90
Hladetina, mesna 92
Hladetina od kostiju 90
Hladetina od pečenja 91
Hladetina od svinjske glave 91
Hladetina, prava 89
Hladetina, riblja 92
Hladetina sa sušenim govođim jezikom 92
Hladetina, želatinska 93
Hladetina 89
Hladetine, male 91
Hladetinska juha 91
Hladna juha od jagodičastog voća 54
Hladna juha od kiselog mlijeka 44
Hladna juha od stepke 44
Hladna juha od voća 44
Hladna mliječna juha u šalici 44
Hladna patka 421
Hladna patka s narančama 421
Hladna predjela 180
Hladne punjene rajčice 181
Hladne punjene rajčice na talijanski način 181
Hladne šalice 44
Hladni bife 439
Hladni slani umaci 165
Hladni umaci 172
Hljeb punjeni od masnog tijesta 87
Holandeski umak, pravi 168
Holštajnski odresci 59
Hors d'oeuvres 179
Hranjive materije 12
Hren s jabukama 175
Hren sa žemičkama 167
Hren, varivo 215
Hrenovke u lisnatom tijestu 345
Hrenovke u ogrtaču 327
Hrenovke u slanini 139
Husarski uštipci 404

I

Indijska riža s piletinom 264
Indijska salata od riže 204
Indonezijski gulaš od filea 52
Infracrvena grijalica za griliranje 135
Irish stew 264
Irska kava 414
Ispitivanje dogotovljenosti stekova 154
Iver 114
Iver, gratiniran 122
Iver na maslacu 122
Iver u vinskom temeljcu 122
Iverak 114
Iverak, gratiniran 122
Iverak na maslacu 122
Iverak u vinskom temeljcu 122
Iznutrica 81
Izop 26
Izvrnuta voćna torta 361

J

Jabučna kaša 299
Jabučna savijača od lisnatog tijesta 345
Jabučna savijača od prhkog tijesta 361
Jabučna torta, pokrivena 363
Jabučni kolač od prhkog tijesta, pokriven 364
Jabučni kolač s kravljim sirom 361
Jabučni toddy 418
Jabuke, flambirane 151
Jabuke na masti 338
Jabuke na roštilju 151
Jabuke, punjene 300
Jabuke u spavaćici 345
Jabuke, vanilirane 308
Jaja iz rasola 270
Jaja, kisela 272
Jaja, kuhana 272
Jaja na oko 271
Jaja na oko s umakom od gljiva 233
Jaja poširana 273
Jaja punjena 274
Jaja ruska 274
Jaja s rajčicama 274
Jaja s tirolskim umakom 271
Jaja u umaku od gorušice 271
Jaja u umaku od začina 271
Jaja u remuladnom umaku 271
Jajčana težina 20
Jajčano tijesto 393
Jajčano tijesto, temperature pečenja 321
Jajčano tijesto u pećnici 321
Jajnomjerno tijesto 353
Jajnomjerno tijesto bez maslaca 354
Jajnomjerno tijesto s maslacom 354
Jajnomjerno tijesto s trešnjama 356
Jajnomjerno tijesto, temperatura pečenja 321
Janjeća prsa, punjena 79
Janjeći but, tušen 79
Janjeći kotleti na roštilju 140
Janjeći ragu s pečurkama 78
Janjetina 76
Janjetina, nazivi za pojedine dijelove mesa 76
Janjetina, pečena 78
Janjetina, pržena 79
Jaretina, pečena 78
Jastog, kuhan 132
Jednostavna maslacova krema 389
Jednostavna torta od kruha 375
Jednostavna torta od trešanja 376
Jednostavna torta s jagodama ili malinama 376
Jednostavni kraljevski kolač 350
Jednostavni paprenjaci 395
Jednostavni pješčani kolač 351
Jednostavni voćni kolač 362
Jednostavno dizano tijesto 325
Jegulja 115
Jegulja na plavo 128
Jegulja na zeleno 128
Jegulja, pržena 129
Jegulja sušena 187
Jela na kuhalu 157
Jela od gljiva 232
Jela od jaja 269
Jela od krumpira 237
Jela od mesa 46
Jela od povrća 208
Jela od riže 253, 254
Jela od riže i tjestenine 253
Jela od sira 276
Jela od sladoleda iz rashladne škrinje 315
Jela od tjestenine 253
Jela s roštilja 135
Jela s voćem 299
Jela u jednom loncu s rižom 264
Jelo od povrća u jednom loncu 265
Jelo za bogove 307
Jelenja jetra 109
Jelenji but iz rasola 109
Jelenji but, pečen 108
Jelenji hrbat iz rasola 110
Jelenji hrbat, pečen 108
Jelenji kotleti 108
Jelenji medaljoni 144
Jelenji medaljoni, flambirani 161
Jelenji odresci 110
Jelenji ragu 110
Jetra, jelenja 109
Jetra pileća, pečena 83
Jetra, srneća 109
Jetra na ražnjićima 140
Jetra na žaru 140
Jetra s ploškama jabuka i luka 140
Jetra teleća na talijanski način 85
Jetra teleća, kisela 81
Jetra teleća, nabodena 83
Jetra teleća, pečena s jabukama 83
Jetra teleća, pržena 84
Jetrena pasteta na roštilju 140
Jezik u umaku 81
Jež 376
Jogurt 297
Jogurt s voćem 302
John Collins 423
Juha algauška sa sirom 35
Juha, biskvitna 31
Juha, čokoladna 44
Juha, francuska riblja 43
Juha, goveđa 30
Juha hamburška od jegulje 43
Juha kokošja 31
Juha, kraljičina 37
Juha, mesna 31
Juha mliječna 45
Juha mliječna s krupicom 45
Juha mliječna s rižom 45
Juha mliječna sa sagoom 45
Juha mliječna sa snijegom 45
Juha mliječna sa zobenim pahuljicama 45
Juha mliječna u šalici, hladna 44
Juha mornarska 43
Juha od celera 38
Juha od crnog korijena 39
Juha od cvjetače 39
Juha od cvjetače s kobasicama 265
Juha od ekstrakta rajčice 38
Juha od gaveza 39
Juha od gljiva 39
Juha od graha 39
Juha od graška s kobasicama 264
Juha od graška sa slaninom 39
Juha od jagodičastog voća, hladna 44
Juha od jetara 36
Juha od kiselog mlijeka, hladna 44
Juha od korabice 309
Juha od korabice sa zaprškom 39
Juha od korjenastog povrća 31
Juha od kostiju 30
Juha od kozjaka 40
Juha od kozjaka sa zaprškom 40
Juha od krbuljice 40
Juha od kruha 36
Juha od krumpira 40
Juha od krumpira s kobasicama 265
Juha od kuhanih rajčica 41
Juha od kumina 36
Juha od leće 40
Juha od leće s kobasicama 264
Juha od luka 42
Juha od mahuna 41
Juha od pečurki 42
Juha od peršuna 40
Juha od pirjanih rajčica 41
Juha od plućica 36
Juhe od povrća 38
Juha od povrća, bistra 38
Juha od povrća, oprašena 42
Juha od povrća s kobasicama 265
Juha od povrća, talijanska 42
Juha od povrća, sa zaprškom 41
Juha od riže, ukuhana 38
Juha od slezene 36
Juha od stepke, hladna 44
Juha od sušenih gljiva 39
Juha od šparoge 41
Juha od teleće žlijezde 36
Juha od voća 45
Juha od voća, hladna 44
Juha od volovskog repa 37
Juha od zelja, ruska 38
Juha pariška od luka 42
Juha, proljetna 42
Juha, riblja 44
Juha riblja, francuska 43
Juha s džepićima 32
Juha s jajčanikom 32
Juha s kanelonima 32
Juha s krupicom 37
Juha s krupicom, mliječna 45
Juha s ljevancima 32
Juha s maslenim žličnjacima 32
Juha s mesnim žličnjacima 33
Juha s mozgom 37
Juha s okruglicama od jetara 33
Juha s okruglicama od koštane moždine 33
Juha s okruglicama od šunke ili mesa 33
Juha s okruglicama od žemički 33
Juha s palačinkama 33
Juha s prženim pahuljicama od zobi 37
Juha s prženim žličnjacima 34
Juha s rezancima 34
Juha s ribancima 34
Juha s rižom i povrćem 37
Juha s rižom, mliječna 45
Juha s sagom, mliječna 54
Juha sa sirom, algauška 35
Juha sa snijegom, mliječna 45
Juha sa zlatnim kockama 34
Juha sa zobenim pahuljicama, mliječna 45
Juha sa žilijenom 42
Juha sa žličnjacima od krupice 35
Juha, sluzna 37
Juha, svijetla od zaprška 38
Juha talijanska od povrća 42
Juha, ukuhana od riže 38
Juhe 29
Juhe, bistre 29, 30
Juhe od povrća 38
Juhe, riblje 43
Juhe, slatke 44
Juhe, vezane 29

K

Kaba 416
Kadulja 26
Kajgana 271
Kajgana s ostacima mesa 271
Kajgana s rajčicama 274
Kajgana sa sirom 272
Kajgana sa šunkom 272
Kajsije, flambirane 163
Kakao 416
Kakao-glazura 390
Kalifornijski koktel 423
Kalorije 11
Kalorije, čovjekove potrebe 12
Kalorije, količina u pojedinim živežnim namirnicama 14
Kamenice 133
Kapar 26
Karamel 20
Karamelna glazura 391
Karamelna krema 307
Karamelna krema, tučena 311
Karamelni rezanci 284
Kardamom 26
Kartuzijanske okruglice 290
Kaselska rebarca, pečena 69
Kaselska rebarca u zelju 71
Kaselska salata 181
Kaša, crvena 304
Kaša, mliječna 281
Kaša od ananasa 299
Kaša od banana 299
Kaša od brašna 282
Kaša od dvopeka 283
Kaša od graška 215
Kaša od jabuka 299
Kaša od krupice 282
Kaša od ogrozda 306
Kaša od rabarbare 306
Kaša od riže 282
Kaša od škrobnog brašna 282
Kaša od zobenih pahuljica 282
Kaša od zobenih pahuljica s jabukama 283
Kaša 280, 282, 304
Kaše 282, 304
Kaše, mliječne 282
Kava 413
Kava, irska 414
Kava, poparena 415
Kava, procijeđena 415
Kava, ptujska 415
Kava, turska 415
Kavijar 181
Kavina krema 307
Kavina krema s čokoladom 389
Kavina krema, tučena 311
Kavina maslacova krema 390
Kavina torta s bademom 376
Kelnski patuljčići 338
Kelj, kineski 216
Kelj, punjen 231
Kelj, zimski 216
Keksi od prhkog tijesta sa čvarcima 399
Keksi sa čvarcima od dizanog tijesta 327
Kenigsberške okruglice 86
Kesten, varivo 216
Ketchup s rajčicama 28
Kineski kelj 216
Kisela jaja 272
Kisela jetra 81
Kisele pečenice 67
Kiseli bubrezi 82
Kiselo pečenje 53
Kiselo pečenje priređeno kao divljač 53
Kiselo varivo od krumpira 238
Kiselo zelje 227
Kiseljenje riba 116
Klinčić 26
Klipovi kukuruza na roštilju s drvenim ugljem 154
Kobasice, punjene 191
Kobasice na roštilju 140
Kobler od bresaka 423
Kokosovi suhi kolačići 398
Kokoš, kuhana 97
Kokoš s rižom 96
Kokošja juha 31
Kokošja juha s rižom ili rezancima 97
Kokošji frikase 97
Koktel, miješan, od rakova 182
Koktel od jastoga 182
Koktel od morskih račića 182
Koktel od račjih repova 182
Koktel od rajčica 182
Koktel-party 439

Kolač od dizanog tijesta
s jabukama
i kravljim sirom 328
Kolač od dizanog tijesta
s jabukama
preliven vrhnjem 328
Kolač
od dizanog tijesta
s voćem 328
Kolač od prhkog tijesta
s kravljim sirom 362
Kolač od prhkog tijesta
s rešetkama 362
Kolač od sira
s jabukama 328
Kolač od sira
sa šljivama 328
Kolač s grožđicama 351
Kolač
s kravljim sirom 329
Kolač s mirodijama 351
Kolač s narančama 362
Kolač s posipom 328
Kolač s posipom
i jabukama 329
Kolač s rabarbarom
i makronskim
prelivom 363
Kolač s ribizom
i pjenastim prelivom 363
Kolač
u obliku
šahovske ploče 356
Kolači 280, 319
Kolači, besprijekorne
sastojine 320
Kolači, licitarski 395
Kolači,
oblici za pečenje 320
Kolači
od prhkog tijesta 394
Kolači, pečenje 319
Kolači, prženi 337
Kolači,
temperature pečenja 320
Kolačići
jednostavni s praškom
za pecivo 404
Kolačići
novogodišnji 393
Kolačići
od dizanog tijesta 329
Kolačići
od lisnatog tijesta 346
Kolačići,
različiti 401
Kolačići s konjakom 404
Kolačići, slani 399
Kolačići, suhi 398
Kolinje, papreno 69
Kolut od riže 254
Koljak 114
Koljenica svinjska
iz rasola
na ražnju 145
Koljenica svinjska
na ražnju 145
Komorač na maslacu 216
Komorač
na talijanski način 216
Komorač prepržen 217
Komorač, tušen 217
Kompot 299
Kompot od bazge 299
Kompot od bazge sa
šljivama i kruškama 299
Kompot od sušenog
voća 299
Konzerve od povrća 208
Konzervirano povrće 208
Konzome 20, 31
Kopar 26
Kopun, pečen 98
Korabica 217
Korabica, punjena 229
Korabica, tušena 217
Korabica, varivo 217
Kosana pečenka 88
Kosani biftek 53
Kosani odrezak
od divljači 112
Kotlet, ruski 88
Kotleti, braveći 77
Kotleti, jelenji 108
Kotleti na roštilju 140
Kotleti prženi na vatri
od drvenog ugljena 155
Kotleti u mrežici u grilu 141
Kovrčavo zelje 227
Kozice 132
Kozice u curry-umaku 132
Kozlac 26
Kraljevska moka 414
Kraljevski kolač 351
Kraljičina juha 37
Krastavac punjen
kravljim sirom 182
Krastavci, pirjani 218
Krastavci, punjeni 230
Kravlji sir 20, 276, 297
Kravlji sir kao premaz
na kruh 277
Kravlji sir kao zdravo
jelo 276
Kravlji sir s brusnicama 277
Kravlji sir sa celerom 277
Kravlji sir
s hrenom 175, 277
Kravlji sir
s krastavcima 277
Kravlji sir s kuminom 277
Kravlji sir
s liptauerom 278
Kravlji sir
s lješnjacima 303
Kravlji sir
s marmeladom 303
Kravlji sir s maslacom 277
Kravlji sir
s masnim sirom 277
Kravlji sir
s paprikom 277
Kravlji sir
s povrtnicama 277
Kravlji sir
s rajčicama 277
Kravlji sir s različitim
okusima 277
Kravlji sir
sa sardinama 277
Kravlji sir sa suhim
sledem 277
Kravlji sir sa šunkom 278
Kravlji sir s voćem 303
Kravlji sir s voćem
i tučenim
slatkim vrhnjem 303
Kravlji sir s voćnim
sokom 303
Kravlji sir sa začinima 278
Kravlji sir uz krumpire
pečene u ljusci 278
Krbuljica 26
Krem juha od pečurki 42
Krem juha od šparoge 41
Krem sladoled 315
Krem sladoled
s čokoladom 315
Krem sladoled s kavom 315
Krem sladoled
s vanilijom 315
Krem sladoled voćem 315
Krem torta s ananasom 377
Krem torta
s narančama 377
Krem torta
s trešnjama 377
Krema bavarska 306
Krema čokoladna 306
Krema čokoladna
za punjenje 392
Krema od kravljeg sira 302
Krema od kravljeg sira
s brusnicama 303
Krema od kravljeg sira
s lješnjacima 303
Krema od kravljeg sira
s marmeladom 303
Krema od kravljeg sira
s različitim okusom 303
Krema od kravljeg sira
s voćem 303
Krema od kravljeg sira
s voćnim sokom 303
Krema od kravljeg sira
sa želatinom 303
Krema s kravljim sirom,
priređivanje 383
Krema voćna 31, 305
Kreme 298, 306
Kreme fine, tučene 298
Kreme ledene 316
Kreme želatinske 309
Kriške od krupice 291
Kriške od riže 290
Kriške s kremom 346
Kroketi od krumpira 239
Kruh princa regenta 404
Krumpir 237
Krumpir, drobljenac 238
Krumpir, kiselo varivo 238
Krumpir, kuhan 239
Krumpir, lističav 241
Krumpir, loptice 240
Krumpir, madžarski 240
Krumpir na roštilju
s drvenim ugljenom 154
Krumpir, nabujak
sa šunkom 240
Krumpir, obaren 240
Krumpir-pire 241
Krumpir-pire
sa suhim mesom 241
Krumpir, pečen 241
Krumpir, pire 241
Krumpir, pire
sa suhim mesom 241
Krumpir pržen 242
Krumpir, različite vrste 237
Krumpir s bujonom 239
Krumpir s kuminom 239
Krumpir s maslacom 239
Krumpir s paprikom 265
Krumpir s peršunom 239
Krumpir sa slaninom 243
Krumpir s vrhnjem 239
Krumpir slani 242
Krumpir, tušen 243
Krumpir, u foliji 152
Krumpir u ljusci 259
Krumpir varivo
s peršunom 243
Krumpir, vojvotkinjin 243
Krumpir, za salatu 237
Krumpiri, tušeni 243
Krumpirova masa,
pržena 242
Krumpirova pizza 241
Krumpirove pogačice,
pržene 245
Krumpirove torbice
sa čvarcima 244
Krumpirove torbice
sa slaninom 244
Krumpirovi valjušci 244
Krumpirovi valjčići
s mesom, prženi 245
Krumpirovi valjušci
s kravljim sirom 255
Krumpirovo tijesto 244
Krunsko meso 53
Kruške Helena 315
Kuglice maslaca 20
Kuglof 330
Kuglof, miješani 331
Kuhana govedina 53
Kuhana jaja 272
Kuhana kaselska rebrica 67
Kuhana kokoš 97
Kuhana morska riba 117
Kuhana suha svinjetina 67
Kuhana šunka 67
Kuhane okruglice
od krumpira 248
Kuhane salate 200
Kuhani varenci 292
Kuhano meso 47
Kuhano povrće 209
Kuhano vino 419
Kuhinjske mirodije 25
Kuhinjski začini 24
Kukuruz u klipu 217
Kukuruzni klipovi
na roštilju s drvenim
ugljenom 154
Kumin 26
Kunić 80
Kunić, pečen 80
Kunić, pirjan 80
Kunić, pržen 80
Kunić, ragu 80
Kunić u curry-umaku 80
Kunić u svijetlom umaku 80
Kunićevo meso,
hranjiva vrijednost 80
Kupovanje mesa 46
Kup sa sladoledom
od bresaka i voćnom
salatom 316
Kup s vanilijinim
sladoledom i voćem 316
Kup s vanilijom 310
Kurlandijski kolači
sa slaninom 330
Kuvertira 392

L

Labskaus 240
Lagani kolač
od jednostavnog
tijesta 350
Lajpciške svaštice 228
Lasagne 190
Leća, varivo 218
Ledena čokolada 316
Ledena kava 316
Ledena piča 318
Ledene kreme 316
Ledeni čaj 416
Legiranje 20
Licitarski kolači, bijeli 395
Licitarski kolači, fini 395
Licitarski kolači s praškom
za pecivo 396
Liker od jaja 424
Limun 26
Limunova krema, sirova 310
Limunova krema, tučena 311
Limunova melisa 27
Lincerska torta 377
Lincerske tortice 405
Lincerske zvjezdice 405
Linjak 115
Liptauer 278
Liptauer s kravljim
sirom 278
Lisičice s kajganom 233
Lisičice s rajčicama 233
Lisičice s rižom 255
Lisičice sa slaninom 233
Lisičice u umaku
od vrhnja 234
Lisičice u vijencu
od riže 234
Lisnata torta 378
Lisnato dizano tijesto 325
Lisnato tijesto 342, 343
Lisnato tijesto
s kravljim sirom 344
Lisnato tijesto
s vrhnjem 344
Lisnato tijesto,
temperatura pečenja 343
List 114
List, file s rajčicama
i pečurkama 123
List Mazarin 123
List pečen na maslacu 123
List s pečurkama
i rajčicama 124
List u vinu 124
List u vinskom temeljcu 123
Lističavi krumpir 241
Lomača 294
Lomača s kravljim
sirom 284
Lonac s bravetinom
i paprikom 265
Lonac s rumom 300
Lonac sa zelenom
paprikom 265
Loptice od krumpira 240
Losos 115
Losos, dimljeni 180
Losos, kuhan 129
Losos, morski 114
Losos na bretonski
način 129
Losos na roštilju 150
Losos s majonezom 183
Losos, sušen 187
Losos u vinskom
temeljcu 129
Losos, valjčići s hrenom 188
Lososove ploške pečene
na maslacu 129
Lovački odresci 59
Lovačko pečenje 54
Lovor 27
Luk 27
Luk, glaziran 218
Luk kozjak 27
Luk, prepečen 218
Luk, prženi kolutovi 218
Luk, punjen 230
Luk u grilu 151
Luk, varivo 219
Luk vlasac 27

LJ

Lješnjakov prsten 351
Lješnjakov vijenac 330
Lješnjakov vijenac,
miješan 331
Lješnjakova krema 307
Lješnjakova krema,
tučena 311
Lješnjakova pletenica,
puknuta 334
Lješnjakova torta 378
Lješnjakova torta
s maslacovom
kremom 378
Lješnjakove motkice 346
Lješnjakovi kolačići 406
Lješnjakovi prstenovi 405
Lješnjakovi
suhi kolačići 399

M

Madžarski gulaš 54
Madžarski krumpir 240
Madžarsko kiselo zelje 227
Mahune pržene na ulju 219
Mahune s maslacom 219
Mahune, tušene 219
Mahune, varivo 219
Majčina dušica 27
Majoneza 165, 172, 173
Majoneza, rijetka 173
Majoneza s gorušicom 173
Majoneza s hrenom 173
Majoneza s jabukama
i curryjem 173
Majoneza s jajima 174
Majoneza s kravljim
sirom 174
Majoneza s rajčicama 174
Majoneza sa zelenim
začinima 174
Makaroni 258
Makaroni sa sirom 259
Makovnjača 331
Makronski hljepčići 406
Makronski preliv 367
Makronsko tijesto 394
Male hladetine 91
Male hladetine
s povrćem 91
Maline, flambirane 163
Mango-chutney 28
Manhattan-koktel 424
Marcipan 400
Marcipan, pravi 401
Marcipan, nirnberški 401
Marcipanski krumpiri 401
Marinada 20
Marinada od crnog vina 155
Marinada od kiselog
vrhnja 156
Marinada od limuna 156
Marinada od vina 156
Marinada od vrhnja
za sirove salate 196
Marinada za salatu 195, 200
Marinade uz jelo na
roštilju 155
Mariniranje 21
Martini-koktel 424
Mast 13
Materije, hranjive 12
Martini medium 242
Maslac s gorušicom 178
Maslac s hrenom 178
Maslac s rajčicama 178
Maslac sa sirom 178
Maslac sa začinima 178
Maslacova krema 385,
386, 389
Maslacova krema,
čokoladna 389
Maslacova krema,
čokoladna i kavina 389
Maslacova krema,
jednostavna 389
Maslacova krema,
kavina 390
Maslacova krema,
miješana 389
Maslacova krema,
prava 389
Maslacova krema
s čokoladom 389
Maslacova krema
s kajsijama, ananasom,
trešnjama
i narančama 389

Maslacova krema s lješnjacima 389
Maslacovi kolačići 406
Maslacovi prstenovi 407
Matjes 114
Matjes-sleđ u umaku 183
Matjes-sleđevi na ledu 125
Matjes-sleđevi na salati od mahuna 183
Matjes-sleđevi s umakom od jabuka i vrhnja 125
Matjes-sleđevi u umaku od vrhnja 125
Mažuran 27
Medaljoni, svinjski 73
Medene kriške 396
Medeno tijesto 394
Medenjaci 396
Medenjaci, čokoladni 395
Medenjaci s likovima 397
Medeno tijesto, temperatura pečenja 321
Međujela 179
Meko miješano tijesto 349
Meringi 408
Meringi sa sladoledom 317
Mesna hladetina 92
Mesna jela, flambirana 160
Mesna juha 31
Mesna pasteta 86
Mesna salata 204
Mesne pogačice, panirane 87
Mesne pogačice s vrhnjem 87
Mesne pogačice u umaku 87
Mesni nadjev za povrće 229
Mesni nadjev za punjena teleća prsa 61
Mesno tijesto 86, 87
Mesno tijesto, pečeno 88
Meso, kuhano 47
Meso, kupovanje 46
Meso na tanjuru 54
Meso na žaru 137
Meso od kunića 80
Meso, pečeno 47
Meso, pečeno u tavi 47
Meso, pirjano 47
Meso prikladno za griliranje 136
Meso u tavi 47
Miješana alkoholna pića 422
Miješana maslacova krema 389
Miješana mliječna pića 416
Miješani kolač s komadićima čokolade 352
Miješani kolač s posipom 352
Miješani kuglof 331
Miješani lješnjakov vijenac 331
Miješani ražnjići 141
Miješano dizano tijesto 326
Miješano tijesto 348
Miješano tijesto, čvrsto 349
Miješano tijesto – fini lagani kolač 350
Miješano tijesto, fino 349
Miješano tijesto – jednostavni lagani kolač 350
Miješano tijesto, meko 349
Miješano tijesto, priređivanje 348
Miješano tijesto, temperatura pečenja 348
Miješano tijesto u pećnici 321
Miješano tijesto za voćne kolače 363
Milanska salata 204
Miloduh 27
Mineralne tvari 16
Minestrone – talijanska juha od povrća 42
Mirodije 25
Mixed grill 141
Miješovita hrana, njezina važnost 18
Mlade mrkvice 220
Mladi grašak 215
Mladi grašak s lukom i slaninom 215
Mladi svinjski but, pečen 67
Mladi svinjski hrbat, pečen 67
Mladi (»zeleni«) sleđevi ili skuše, prženi 126
Mladi (»zeleni«) sleđevi, pirjani ili pečeni 125
Mliječna juha 45
Mliječna juha s krupicom 45
Mliječna juha s rižom 45
Mliječna juha sa sagoom 54
Mliječna juha sa snijegom 45
Mliječna juha sa zobenim pahuljicama 45
Mliječna kaša 281, 282
Mliječna kaša od brašna 282
Mliječna kaša od krupice 282
Mliječna kaša od riže 282
Mliječna kaša od škrobnog brašna 282
Mliječna kaša od zobenih pahuljica 282
Mliječna pića, miješana 416
Mliječne kaše 282
Mliječni lončić 419
Mliječni rezanci 285
Mliječni žele s voćem 313
Mlijeko s čokoladom 417
Mlijeko s čokoladom i kavom 417
Mlijeko s limunom 417
Mlijeko s medom 417
Mlijeko s mokom 417
Mlijeko s voćem 417
Mlijeko voćno sa soda-vodom 417
Mljeveno meso 21
Mljeveno meso s paprikom 266
Moka 414
Mornarska juha 43
Morska riba, kuhana 117
Morska riba, pečena 118
Morska riba s hrenom 117
Morska riba s pikantnim umakom 117
Morska riba s prelivom od rajčica 118
Morska riba sušena, s rižom 118
Morska riba, tušena 118
Morske ribe 113, 117
Morski losos 144
Morski račići u umaku od kopra 132
Motkice od lisnatog tijesta s kuminom, solju i sirom 399
Motkice od prhkog tijesta s kuminom, solju i sirom 400
Motkice od prhkog tijesta sa sirom 399
Motkice od prhkog tijesta sa sirom, slane 400
Mozak s gljivama 82
Mozak s jajima, pržen 84
Mozak u svijetlom umaku 82
Mramorni kolač 352
Mramorni kolačići 407
Mrkve 220
Mrkve s graškom 220
Mrkvice, mlade 220
Mršava perad, priređivanje 96
Muškat 27

N

Nabadanje 21
Nabodena pečenka od govođe pisanice 54
Nabodena štuka 131
Nabodena štuka s povrćem 131
Nabodena teleća jetra 83
Nabodeni smuđ s povrćem 131
Nabujak od cvjetače 213
Nabujak od dvopeka 285
Nabujak od gaveza 214
Nabujak od jabuka 285
Nabujak od jabuka, crni 284
Nabujak od jabuka s posipom 300
Nabujak od krumpira sa šunkom 240
Nabujak od krupice 285
Nabujak od krupice s kravljim sirom 285
Nabujak od paprike i riže 266
Nabujak od prokulice 223
Nabujak od rezanaca sa šunkom i sirom 259
Nabujak od ribljih filea 119
Nabujak od riže 286
Nabujak od šparoge 224
Nabujak od špinata 225
Nabujak od šunke 68
Nabujak od šunke s umakom od sira 67
Nabujak od trešanja 285
Nabujak od trešanja, crni 284
Nabujak od zobenih pahuljica 286
Nabujak od žemički 286
Nabujak od žemički s kravljim sirom 286
Nabujak, riblji 122
Nabujci 281
Nadjev od gljiva za povrće 229
Nadjev od jabuka 102, 294
Nadjev od jabuka i luka 102
Nadjev od kestenja 102
Nadjev od mesa i riže za povrće 229
Nadjev od oraha 332
Nadjev od povrća za punjenje pastetica 191
Nadjev od riže za povrće 229
Nadjev od sira za povrće 229
Nadjev od žemički 61, 103
Nadjev od žemički za punjena teleća prsa 61
Nadjev za povrće 229
Nadjeveno pile 97
Nadjevi za perad 102
Nadjevi za torte 369
Narančin fizz 424
Narančin koktel 424
Narančina krema, sirova 310
Narančina krema, tučena 311
Narančini hljepčići 407
Naravni svinjski kotleti 68
Naravni svinjski odresci 68
Naravni teleći kotleti 59
Naravni teleći odrezak 59
Nastrugano meso 68
Nazimče 106
Nedjeljni doručak 442
Negroni 424
Nirnberški licitarski kolači 397
Nirnberški marcipan 400
Nizozemska torta s trešnjama 346
Nizozemski umak 168
Nizozemski umak od sira 168
Novogodišnja savijača 332
Novogodišnje zvjezdice, prhke 409
Novogodišnji kolačići 393
Novogodišnji punč, upaljen 419

NJ

Njemački biftek 87

O

Oblici za pečenje kolača 320
Oboljenja kože uslijed nepravilne ishrane 17
Oboljenja uslijed nedostatka vitamina 17
Odmašćivanje 21
Odojak 68
Odojak, pečen 68
Odresci, gratinirani 58
Odresci, holštajnski 59
Odresci, lovački 59
Odresci, pariški 59
Odresci svinjski s paprikom 74
Odresci svinjski u umaku od vrhnja 74
Ohio 425
Okruglice 246
Okruglice bavarske od tijesta 247
Okruglice bečke u ubrusu 247
Okruglice češke 247
Okruglice češke s kvascem i žemičkama 248
Okruglice kartuzijanske 290
Okruglice kenigsberške 86
Okruglice od dizanog tijesta 248
Okruglice od jetara 249
Okruglice od jetara uz juhu 33
Okruglice od kajsija 249
Okruglice od koštane moždine uz juhu 33
Okruglice od krumpira, polusvilene 252
Okruglice od krumpira, kuhane 248
Okruglice od krupice 249
Okruglice od sirovih krumpira 250
Okruglice od sirovih krumpira na franački način 250
Okruglice od suhe slanine 251
Okruglice od šljiva 250
Okruglice od šunke 251
Okruglice od šunke ili mesa uz juhu 33
Okruglice od tijesta, bavarske 247
Okruglice od žemički 251
Okruglice od žemički uz juhu 33
Okruglice ruske od mesa 88
Okruglice s brašnom 251
Okruglice s jabukama 251
Okruglice s kravljim sirom 251
Okruglice svinjske u umaku od rajčica 88
Okruglice, tirolske 252
Okruglice u ubrusu 248
Omlet 272
Omlet, pjenasti 273
Omlet, punjen 273
Omlet za sladokusce 272
Omelette surprise 317
Opaljivanje 21
Oprašena juha od povrća 42
Orahnjača 332
Osinja gnijezda 408
Ossobucco 59
Otopljavanje zamrznute hrane 434

P

Palačinke 272, 281, 289
Palačinke, punjene 273, 289
Palačinke punjene špinatom 225
Palačinke s bubrezima 273
Palačinke s gljivama 273
Palačinke s jetrima 273
Palačinke s konfitirom 273
Palačinke s povrćem 273
Palačinke sa sirom 273
Palačinke sa šunkom 273, 291
Palačinke s voćem 291
Paljenje 21
Panirane mesne pogačice 87
Panirane rudnjače 235
Panirani svinjski kotleti 68
Panirani svinjski odresci 68
Panirani teleći kotleti 57
Panirani vrganji 235
Paniranje 21
Papar 28
Papreni stek 141
Papreni stekovi, flambirani 160
Papreno kolinje 69
Paprenjaci 397
Paprenjaci, jednostavni 396
Paprika 28
Paprika punjena kiselim zeljem 229
Paprika varivo 220
Paprika zelena, tušena 220
Paprikaš svinjski 74
Paprika i rajčice, varivo 220
Paprike, punjene 230
Pareno tijesto 341, 342
Pareno tijesto, temperatura pečenja 341
Pareno tijesto u pećnici 321
Parfimiranje 21
Pariška juha od luka 42
Pariška salata od šparoga 205
Pariški odresci 59
Party za mladež 440
Pasiranje 21
Pasteta, mesna 86
Pasteta od guščjih jetara 183
Pastetice 190
Past'asciutta 190
Pastirski gulaš 73
Pastrva na mlinaričin način 130
Pastrva na plavo 129
Pastrva, potočna 115
Pastrve u foliji 152
Patka na ražnju 142
Patka, pečena 102
Patka, punjena 102
Patka, sitnina 102
Patke, tovljene 94
Patlidžani na ulju 221
Patlidžani, plavi 221
Patlidžani, prženi 222
Patlidžani, punjeni 231
Pčelinji ubod 333
Pečena braveća plećka 78
Pečena bravetina 78
Pečena divlja guska 104
Pečena divlja patka 104
Pečena govedina 54
Pečena guska 101
Pečena janjetina 78
Pečena jaretina 78
Pečena kaselska rebarca 69
Pečena patka 102
Pečena pileća jetra 83
Pečena teleća jetra s jabukama 83
Pečena teleća koljenica 60
Pečena trčka 105
Pečena svinjska koljenica 69
Pečeni braveći but 79
Pečeni fazan 103
Pečeni golubovi 96
Pečeni jelenji but 108
Pečeni jelenji hrbat 108
Pečeni kopun 98
Pečeni kunić 80
Pečeni mladi svinjski but 67
Pečeni mladi svinjski hrbat 67
Pečeni odojak 68
Pečeni puran 100
Pečeni rostbif 55
Pečeni srneći but 108
Pečeni srneći hrbat 108
Pečeni teleći file 59
Pečeni valjušci 333
Pečeni zec 111
Pečenice, kisele 67
Pečeno meso 47
Pečeno mesno tijesto 88
Pečeno pile 98
Pečenje kolača 319
Pečenje mesa na roštilju 137

Pečenje svinjsko na divlje 75
Pečenje svinjsko s krumpirom i lukom 75
Pečurke, frikase 189
Pečurke pirjane na maslacu 234
Pečurke, pržene 235
Pečurke s kajganom 235
Pečurke u grilu 151
Pečurke u umaku od vrhnja 234
Pelin 28
Perad 94
Perad, mršava, priređivanje 96
Perad, pripremanje 95
Pereci 333
Pereci od lisnatog tijesta 347
Pernata divljač 94, 103
Peršun 28
Pića 413
Pića alkoholna, miješana 412
Pića alkoholna, vruća 418
Pića miješana, mliječna 416
Pića, topla 413
Piće uz jelo 436
Pihelštajnsko meso 266
Pijane djevice 291
Pijetlove krijeste 329
Pikantna chicorée-salata 196
Pikantna salata kao predjelo 183
Pikantna salata od paprike 205
Pikantna salata od peradi 183
Pikantna salata od šparoge 184
Pikantne teleće rolade 60
Pikantni maslac 178
Pikantni špinat 225
Pilav, braveći 263
Pile na lovački način 98
Pile na ražnju 142
Pile, nadjeveno 97
Pile, pečeno 98
Pile, pirjano 99
Pile, punjeno 100
Pile s curryjem 98
Pile s povrćem 99
Pile šampanjsko na riži 100
Pile u curry-umaku 98
Pile u paprici 99
Pileći frikase 99
Piletina s rižom 255
Pilići 94
Pilići na roštilju s drvenim ugljenom 154
Pilići prženi na bečki način 99
Pire od graška 215
Pire od krumpira 241
Pire od krumpira sa suhim mesom 241
Pirjana govedina 55
Pirjana riža 255
Pirjana svinjetina 69
Pirjana teletina 60
Pirjani golub 96
Pirjani kunić 80
Pirjani svinjski filei 69
Pirjani teleći file 60
Pirjani teleći mišići 60
Pirjano meso 47
Pirjano pile 99
Pirjanje 21
Pischingerova torta 379
Pistacije 21
Pivsko tijesto 292
Pizza 192
Pizza od krumpira 241
Pjenasta bijela glazura 390
Pjenasta masa 21
Pjenasti kolačići 408
Pjenasti konfekt 408
Pjenasti omlet 273
Pjenasti preliv 367
Pjenasti umak 168
Pjenasti vinski preliv 307
Pješčana torta 379
Pješčani kolač s narančinim sokom 356
Pješčani vafli 357
Pladanj s jeguljom 184
Pladanj s jeguljom i miješanim prilozima 184
Pladanj sa sirom 184
Pladanj sa sirovim salatama 196
Pladnjevi s predjelima 184
Plavi patlidžani 221
Plavi patlidžani na ulju 221
Plavi patlidžani, panirani 221
Plavi patlidžani, prženi 221
Plavi patlidžani punjeni 231
Pletenica od dizanog tijesta 333
Plosnatice pečene na maslacu 124
Plosnatice u umaku od vrhnja 124
Ploške sira, pržene 278
Ploškice sa sultankama 410
Plućica na kiselo 83
Plum pudding 292
Pogača uskršnja 336
Pogačice mesne s vrhnjem 87
Pogačice od krumpira, pržene 245
Pokladnice 339
Pokretna dvostruka rešetka u grilu 135
Pokrivena jabučna torta 363
Pokriveni jabučni kolač od prhkog tijesta 364
Pokriveni kolač s jabukama 333
Polumjeseci od lisnatog tijesta 347
Polusvilene okruglice od krumpira 252
Poljupci 408
Pommes-chips 241
Pommes-frites 242
Poparena kava 415
Poriluk na maslacu 221
Poriluk, prepržen 222
Poriluk, pržen 222
Poriluk s rajčicama 222
Poriluk, tušen 222
Poriluk u loncu 267
Poriluk u ovoju od šunke 221
Poriluk, varivo 222
Porridge 283
Porterhouse-steak 142
Posluživanje za stolom 436
Poširana jaja 273
Poširanje 22
Potočna pastrva 115
Poulard 94
Poulet 94
Povrće, duboko smrznuto 208
Povrće i voće na roštilju 151
Povrće, konzervirano 208
Povrće, kuhano 209
Povrće na maslacu 210
Povrće na roštilju 151
Povrće, pripremanje 209
Povrće, punjeno 229
Povrće, tušeno 209
Poziv na čašu vina 440
Poznavanje prehrane 11
Prašenje 22
Prava hladetina 89
Prava maslacova krema 389
Pravi biskvit 370
Pravi marcipan 401
Pravi nizozemski umak 168
Pravo biskvitno tijesto 369
Predjela 179
Predjela, hladna 180
Predjela, topla 189
Prehrana, poznavanje 11
Preliv od čokolade 307
Preliv od karamela 307
Preliv od punča 308
Preliv od vanilije 308
Preliv, voćni 309
Prelivi 298
Prelivi, slatki 306
Prepršeni toast 148
Prepržavanje 22
Prerijska ostriga 425
Prevučeni preliv 392
Prhke čokoladne kriške 408
Prhke motkice s kuminom 334
Prhke novogodišnje zvjezdice 409
Prhki kokosovi kolačići 409
Prhki kolačići od sira 400
Prhki lješnjakovi kolačići 409
Prhko dizano tijesto 334
Prhko tijesto 358
Prhko tijesto, biskvitno dno 364
Prhko tijesto, priređivanje 358
Prhko tijesto, temperatura pečenja 321
Pribor za flambiranje 158
Pribor za roštilj 135
Prikuhe za bistre juhe 31
Printe 397
Pripaljivanje vatre pod roštiljem 153
Pripremanje peradi 95
Pripreme za priređivanje pernate divljači 103
Priređivanje riba 116
Priređivanje tijesta u električnim miješalicama 320
Procijeđena kava 415
Pročišćavanje šećera 22
Prokulica na maslacu 223
Prokulica, nabujak 223
Prokulica, prepečena 223
Prokulica sa šunkom 222
Prokulica, tušena 223
Prokulica, varivo 223
Proljetna juha 42
Proljetna salata 185
Proljetni umak 176
Propržena govedina 55
Prsa goveđa s vinaigrette-umakom 51
Prsten s glazurom od punča 352
Prstenovi, štrcani 340
Prug, kuhan 133
Pržena janjetina 78
Pržena jaretina 79
Pržena teleća glava 61
Pržena teleća jetra 84
Pržena teleća koljenica 61
Pržene ploške sira 278
Pržene pogačice od krumpira 245
Pržene riblje roladice 120
Pržene suhe šljive 291
Pržene teleće žlijezde 84
Prženi grašak 35
Prženi grašak od tijesta za uštipke 35
Prženi kolači 337
Prženi krumpirovi valjčići s mesom 245
Prženi kunić 80
Prženi mladi (»zelenić«) sleđevi ili skuše 126
Prženi pilići na bečki način 99
Prženi teleći jezik 84
Prženi riblji file 121
Prženi riblji file u pivskom tijestu 121
Prženi svježi sleđevi ili skuše 126
Prženi teleći mozak s jajima 84
Prženi žablji kraci 192
Prženi žličnjaci uz juhu 34
Prženje 22
Prženje jela na roštilju 135
Prženje peciva 22
Prženje u masti 22
Pržolica s lukom 55
Ptujska kava 415
Puferi od krumpira 242
Puknuta lješnjakova pletenica 334
Punč-kriške 379
Punč-torta 379
Punč-torta s prevučenim prelivom 380
Punč za Staru godinu 419
Punjena braveća plećka 79
Punjena dinja 301
Punjena guska 102
Punjena jaja 274
Punjena janjeća prsa 79
Punjena patka 102
Punjena srca artičoka 185
Punjena svinjska koljenica 70
Punjena svinjska prsa 70
Punjena teleća prsa 61
Punjene hladne rajčice 181
Punjene hladne rajčice na talijanski način 181
Punjene jabuke 300
Punjene kobasice 191
Punjene palačinke 289
Punjene paprike 230
Punjene rajčice 230
Punjeni ananas 301
Punjeni braveći but 79
Punjeni fazan 104
Punjeni golubovi 96
Punjeni guščji vrat 101
Punjeni hljeb od mesnog tijesta 87
Punjeni kelj 231
Punjeni krastavci 230
Punjeni kolač s posipom 335
Punjeni luk 230
Punjeni patlidžani 231
Punjeni puran 100
Punjeni pužići 330
Punjeni roščići 330
Punjeni svinjski file 70
Punjeni svinjski hrbat 71
Punjeni teleći odresci 58
Punjeni valjčići od šunke 185
Punjeno pile 100
Punjeno povrće 229
Punjeno zelje 231
Punjenja za torte 386
Punjenje torte 387
Puran, pečen 100
Puran, punjen 100
Purani 94
Purica, bataci pečeni 100
Puževi u maslacu sa začinima 192
Pužići 335
Pužići, punjeni 330

R

Račići, morski 22
Račji repovi u umaku od kopra 132
Ragout fin za punjenje pastetica 191
Ragu, braveći 77
Ragu od gaveza (crnog korijena), prepečen 192
Ragu od goveđeg repa 56
Ragu od kunića 81
Ragu, riblji 122
Rahitis kao posljedica nepravilne ishrane 17
Rajčice hladne, punjene na talijanski način 181
Rajčice na roštilju 151
Rajčice na roštilju grijanom drvenim ugljenom 154
Rajčice, pirjane 223
Rajčice, punjene 230
Rajčice s jajima 274
Rajčice s kajganom 274
Rajčice s rižom u loncu 255
Rakovi 113, 131
Rakovi slatkovodni, kuhani 133
Ramstek 136, 142
Ramstek s koštanom moždinom 143
Ramstek sa sirom 143
Rare stek 144
Rashladna škrinja 433
Rasol od crnog vina 107
Rasol od octa 107
Rasol od stepke 107
Rasoljivanje 22
Razbistravanje 23
Razmućen žerve 278
Raznobojni aspici 92
Razvučeni valjušci 340
Ražnjići, flambirani 160
Ražnjići, miješani 141
Ražnjići na roštilju s drvenim ugljenom 155
Ražnjići od mesa i jetara 143
Ražnjići sa slaninom i jetrima 143
Rebarca kaselska, kuhana 67
Rebrica srneća 109
Redoslijed jela u meniju 437
Refreširanje 23
Remuladni umak 176
Rezanci, kuhani 258
Rezanci, mliječni 285
Rezanci, prženi 259
Rezanci s brusnicama 286
Rezanci s paprikom 266
Rezanci sa šunkom 259
Rezanci, švicarski 260
Rezanci, tijesto 258
Rezanci za juhu 31
Ribanci uz juhu 34
Ribe 113
Ribe, kiseljenje 116
Ribe, morske 113
Ribe na roštilju 150
Ribe na roštilju čitave 150
Ribe na roštilju grijanom drvenim ugljenom 155
Ribe na talijanski način 119
Ribe, priređivanje 116
Ribe, slatkovodne 115, 127
Ribe, slatkovodne 115, 127
Ribe slatkovodne, kuhane 127
Ribe slatkovodne na plavo 127
Ribe slatkovodne, panirane i pržene 127
Ribe slatkovodne s hrenom 127
Ribe slatkovodne, pečene 127
Ribe slatkovodne s pikantnim umakom 128
Ribe slatkovodne, tušene 128
Ribe, soljenje 116
Ribe u umaku 119
Riblja hladetina 92
Riblja juha 44
Riblja majoneza 185
Riblja salata 120
Riblje pogačice 119
Riblje rolade 120
Riblje rolade u umaku 120
Riblje roladice, pržene 120
Riblji file na roštilju 150
Riblji file pečen sa sirom 120
Riblji file pržen 121
Riblji file s lisnatim tijestom 121
Riblji file s prelivom od rajčica 121
Riblji file u foliji 152
Riblji file u pivskom tijestu, pržen 121
Riblji nabujak 122
Riblji odresci na roštilju 150
Riblji ragu 122
Riblji ragu, prepržen 192
Riblji ragu za punjenje pastetica 191
Rizi-bizi 255
Riža kuhana u vodi 256
Riža, pirjana 255
Riža s curryjem 256
Riža s gljivama i šunkom 256
Rižot s graškom i šunkom 257
Riža s jabukama 283
Riža s lisičicama 255
Riža s mesom, bečka 254
Riža s piletinom 255
Riža sa srpskim mesom 257
Riža sa svježim rajčicama 256
Riža sa šunkom i gljivama 256
Riža, tušena 257
Riža u loncu s rajčicama 255
Riža, voćna 306
Rižot 256

Rižot od povrća 257
Rižot s jetrima 257
Rižot s pečenicama 257
Rižot s rajčicama 257
Rižot sa šunkom 257
Rolada, biskvitna 371
Rolada biskvitna
s orasima 371
Rolada biskvitna
s tučenim slatkim vrhnjem
i voćem 372
Rolada na ražnju 143
Rolada od limuna 380
Rolade, govеđe 51
Rolade sa sirom 278
Rostbif na ražnju 143
Rostbif, pečeni 55
Roščići od lisnatog tijesta
sa šunkom 347
Roščići, punjeni 330
Roščići od prhkog
dizanog tijesta
sa šunkom 335
Roštilj 135
Roštilj, jela s njega 135
Roštilj na drveni ugljen 153
Roštilj na drveni ugljen,
pripaljivanje 153
Roštilj, pribor za njega 135
Rudnjače, paniranje 235
Rudnjače s kajganom 235
Rumena djevojčica 313
Ruska jaja 274
Ruska juha od zelja 263
Ruske okruglice od mesa 88
Ruski kotlet 88
Ružin kolač 335
Ružmarin 28

S

Sacherova torta 380
Salata alzaska 204
Salata firentinska 204
Salata frajburška 204
Salata glavatica 197
Salata glavatica
sa slaninom 197
Salata indijska od riže 204
Salata kao zdravo jelo 195
Salata mesna 204
Salata milanska 204
Salata narezana 199
Salata od celera
s ananasom 202
Salata od celera
s jabukama 202
Salata od celera
s majonezom 202
Salata od cikle 201
Salata od cikle
s hrenom 201
Salata od crvenog zelja 198
Salata od cvjetače 201
Salata od dragušca 199
Salata od endivije 197
Salata od gljiva 236
Salata od graha 201
Salata od jaja 205
Salata od kineskog
kelja 197
Salata od kiselog zelja 197
Salata od kobasica 205
Salata od komorača 201
Salata od korabica 197
Salata od krastavaca 198
Salata od krastavaca
s krumpirom 198
Salata od krastavaca
s povrtnicom 198
Salata od krastavaca
u umaku od vrhnja 198
Salata od krumpira 201
Salata od kuhane cikle 201
Salata od kuhane cikle
s hrenom 200
Salata od kuhane
cvjetače 201
Salata od kuhane mrkve 220
Salata od kuhane
paprike 202
Salata od kuhane
šparoge 203
Salata od kuhanih
mahuna 202
Salata od kuhanog
celera 202
Salata od kuhanog
graha 201
Salata od kuhanog
komorača 201
Salata od kuhanog
poriluka 203
Salata od kuhanog
povrća s majonezom 203
Salata od kuhanog
svježeg zelja 202
Salata od mahuna 202
Salata od makarona,
šarena 207
Salata od morskih račića
sa šparogom 185
Salata od paprike 198
Salata od pečurki 185
Salata od peradi 205
Salata od peradi
na američki način 205
Salata od plavog
zelja 198
Salata od poljskog
bilja 198
Salata od poriluka 203
Salata od povrća,
šarena 203
Salata od povrtnice 198
Salata od radiča 199
Salata od rajčica 199
Salata od rajčica
s paprikom 199
Salata od rajčica
u umaku od vrhnja 199
Salata od riže 206
Salata od sira 206
Salata od sirove cikle 199
Salata od sirove mrkve 199
Salata od sirovog
celera 200
Salata od sirovog
povrća 199
Salata od sirovog zelja 200
Salata od sleđa,
kiselo-slatka 187
Salata od sleđa
s krumpirom 206
Salata od sleđa
s krupicom 206
Salata od sleđa
s tvrdo kuhanim
jajima 186
Salata od školjki 186
Salata od šparoge 203
Salata od šparoge
sa šunkom 185
Salata od šparoge
s vinaigrette-umakom 203
Salata od špinata 200
Salata od tunjevine 206
Salata pariska
od šparoga 205
Salata pikantna
od paprike 205
Salata riblja 120
Salata srpska 200
Salata talijanska 207
Salata talijanska
kao predjelo 188
Salata voćna 301
Salate 194
Salate kao glavna jela 204
Salate, kuhane 200
Salate, sirove 196
Salcburški žličnjaci 292
Saltimbocca 62
San Remo salata 186
Sarma od svježeg zelja 231
Sastojine kolača 320
Sauce hollandaise 168
Savijača, novogodišnja 332
Savijača od borovnica 288
Savijača od jabuka 288
Savijača od jabuka,
bečka 288
Savijača od rabarbare 288
Savijača od sira 288
Savijača od šljiva 289
Savijača od trešanja 289
Savijača s grožđicama 332
Savijača s kravljim
sirom 353
Savijača 281, 282, 287
Savijače, tijesto
za njih 287
Schillerovi uvojci 348
Screwdriver 425
Segedinska gulaš-juha 267
Segedinski gulaš 71
Seljački doručak 242
Seljački lonac
talijanski 268
Sendviči 186
Sendviči pikantni
Sendviči s kavijarom 187
Shrimps 23
Side-car 425
Sirova limunova krema 310
Sirova narančina
krema 310
Sirova vinska krema 310
Sirova voćna krema 310
Sirove salate 196
Sitnina od guske
ili patke 102
Skampi 23
Skampi bez ljušture
na roštilju 150
Skampi na roštilju 150
Skampi, prženi 133
Skidanje pjene 21
Skorbut kao posljedica
nepravilne ishrane 17
Skuša 114
Skuša na plavo 124
Skuše mlade, pržene 126
Skuše, pržene 126
Skuše svježe, pržene 126
Sladoled 314
Sladoled, čokoladni 316
Sladoled od karamela 316
Sladoled od kave 316
Sladoled od lješnjaka 316
Sladoled od vanilije 316
Sladoled od vanilije
s voćem iz ruma 317
Sladoled od vanilije
s vrućim kupinama 317
Sladoled od vanilije
s vrućim malinama 317
Sladoled, voćni 318
Sladoledni kup,
flambiran 314
Sladoledni kup
s jagodama 317
Sladoledni kup s voćem 318
Slane motkice od prhkog
tijesta sa sirom 400
Slani kolačići 399
Slani krumpir 242
Slani sleđ 114
Slani sleđevi u umaku
od vrhnja 126
Slani topli umaci 164
Slanina s jajem 275
Slastica za djecu 306
Slatka jela flambirana 161
Slatka jela od kravljeg
sira i jogurta 302
Slatka jela u tavi 289
Slatka voćna drhtalica 313
Slatke drhtalice 313
Slatke juhe 44
Slatki aspici 298
Slatki prelivi i kreme 306
Slatko-kisela salata
od sleđa 187
Slatko vrhnje, tučeno 312
Slatkovodna riba,
kuhana 127
Slatkovodna riba
na plavo 127
Slatkovodna riba panirana
i pržena 127
Slatkovodna riba,
pečena 127
Slatkovodna riba,
pržena 127
Slatkovodna riba
s hrenom 127
Slatkovodna riba
s pikantnim umakom 128
Slatkovodna riba,
tušena 128
Slatkovodne ribe 115, 127
Slatkovodni rakovi,
kuhani 133
Sleđ 114
Sleđ slani 114
Sleđ, zeleni 114
Sleđevi mladi (»zeleni«),
pirjani ili pečeni 125
Sleđevi mladi (»zeleni«),
prženi 126
Sleđevi slani u umaku
od vrhnja 126
Sleđevi svježi, prženi 126
Sluzna juha 38
Smanjena sposobnost
zgrušavanja krvi
uslijed nepravilne
ishrane 17
Smetnje u spolnim
funkcijama uslijed
nepravilne ishrane 17
Smrčak 23
Smrčkovi 235
Smrzavanje
gotovog jela 433
Smuđ 115
Smuđ naboden
s povrćem 131
Snijeg od bjelanjaka 23
Snijeg od krumpira 243
Snježne grude 340
Soljenje riba 116
Spekulaciji 409
Srca artičoka
s pečurkama 193
Srca artičoka
s pikantnom kremom 187
Srdjelni maslac 178
Srneća jetra 109
Srneća rebrica 109
Srneći but iz rasola 109
Srneći but, pečen 108
Srneći hrbat 106
Srneći hrbat, kolač 353
Srneći hrbat iz rasola 110
Srneći hrbat, pečen 108
Srneći medaljoni 144
Srneći medaljoni pečeni
na maslacu 110
Srneći odresci 110
Srneći orasi flambirani 161
Srneći oraščići 110
Srneći ragu 110
Srneći stek na roštilju 144
Srneći stekovi,
flambirani 161
Srpska salata 200
Srpsko meso s rižom 257
Stablo 380, 381
Stablasti kolač 356
Staroberlinski punč 419
Stek »a point« pečen 144
Stek »bien cuit« pečen 144
Stek »engleski« pečen 144
Stek na roštilju 144
Stek, papreni 141
Stek »rare« pečen 144
Stek »well done« pečen 144
Stekovi, klasične oznake 136
Stekovi prženi na vatri
od drvenog ugljena 155
Stekovi u foliji 152
Strasburški kolačići 409
Stručni izrazi
u kuharstvu 19
Sufle od sira 279
Suha svinjetina,
kuhana 67
Suha svinjetina
u zelju 71
Suhe šljive, pržene 291
Suhi bademovi
kolačići 398
Suhi kokosovi kolačići 398
Suhi kolačići 398
Suhi lješnjakovi kolačići
399
Sušena jegulja 187
Sušena morska riba
s rižom 118
Sušena svinjska koljenica
na ražnju 144
Sušene svinjske koljenice
u zelju 71
Sušeni bakalar 114
Sušeni filei od pastrva 187
Sušeni goveđi jezik
u hladetini 92
Sušeni losos 187
Sušeni volovski jezik 85
Svijetla juha od zaprška 38
Svijetli lješnjakovi kolačići
410
Svijetli osnovni umak 166
Svijetli ragu za punjenje
kraljičinih pastetica 191
Svijetli umak od gljiva 168
Svijetli umak od luka 169
Svinjetina 66
Svinjetina pirjana 69
Svinjska koljenica, pečena
69
Svinjska koljenica, punjena
70
Svinjska prsa, punjena 70
Svinjske koljenice sušene,
u zelju 71
Svinjske koljenice, u zelju
72
Svinjski file, pirjan 69
Svinjski file na roštilju 145
Svinjski file, punjen 70
Svinjski file s paprikom
i rajčicama 73
Svinjski hrbat, punjen 71
Svinjski kotleti, panirani 68
Svinjski medaljoni 73
Svinjski medaljoni u grilu
146
Svinjski odresci, naravni 68
Svinjski odresci, panirani
68
Svinjski odresci s paprikom
74
Svinjski paprikaš 74
Svečana večera 438
Svečani meni 437, 438
Svečano prostrt stol 435
Svibanjska bola 421
Svinja, imena za pojedine
dijelove mesa 66
Svinjetina 66
Svinjetina, hranjiva
vrijednost 66
Svinjetina pirjana 69
Svinjetina s curryjem 71
Svinjetina s hrenom 72
Svinjetina s mahunama 267
Svinjetina s mrkvama 267
Svinjetina sa svježim
zeljem 268
Svinjetina s teltovskom
repicom 72
Svinjetina u smeđem umaku
72
Svinjska glava u hladetini
91
Svinjska koljenica berlinska,
usoljena 67
Svinjska koljenica iz
rasola, na ražnju 145
Svinjska koljenica na
ražnju 145
Svinjska koljenica na
ražnju, sušena 144
Svinjska koljenica, punjena
70
Svinjska koljenica u zelju
72
Svinjska potrbušina
s kiselim zeljem 267
Svinjska prsa, punjena 70
Svinjske okruglice u umaku
od rajčica 88
Svinjske uši 348
Svinjski but, mladi,
pečen 67
Svinjski file na roštilju 145
Svinjski file, pirjan 69
Svinjski file s pečurkama
72
Svinjski file u grilu 145
Svinjski file u lisnatom
tijestu 73
Svinjski gulaš 73
Svinjski hrbat, mladi,
pečen 67
Svinjski kotleti, naravni 68
Svinjski kotleti, panirani 68
Svinjski medaljoni,
flambirani 161
Svinjski medaljoni
s bananama, prženi
u grilu 145
Svinjski medaljoni u grilu
146
Svinjski odresci, panirani
68
Svinjski odresci u umaku
od vrhnja 74
Svinjski stek griliran 146
Svinjski želudac na falački
način 74
Svinjsko pečenje 75
Svinjsko pečenje na divlje
75
Svinjsko pečenje
s krumpirom i lukom 75
Svježe rajčice sa rižom 256
Svježe skuše, pržene 126
Svježi sleđevi, prženi 126

S

Šahovsko polje, uzorak 407
Šampanjski flip 425
Šampanjski kobler 425
Šampanjski koktel 425
Šampanjsko pile na riži, 100
Šampanjsko zelje 227
Šaran 115
Šaran na plavo 130
Šaran na poljski način 130
Šaran, pečen 130
Šaran, pržen 130
Šaran s korjenastim povrćem 131
Šarena salata od kuhanog povrća 203
Šarena salata od makarona 207
Šareni nož 23
Šareni pladanj s predjelima 184
Šašlik 146
Šato 307
Šećerna glazura 388
Šerbet od ananasa 318
Šerbet od bresaka 318
Šerbet od jagoda 318
Šerbet od naranči 318
Šerbet od šerija 318
Šerbet od trešanja 318
Šerbeti 318
Šeri-koktel 426
Šetrajka, 28
Školjke 113, 131
Školjke, pirjane 133
Školjke u vrućem umaku 134
Škrinja za zamrzavanje 433
Škrobno brašno 23
Slesko kiselo zelje 228
Špageti 258
Španjolske rajčice 187
Šparoge, kuhane 224
Šparoge nabujak 224
Šparoge s jajčanim mlijekom 224
Šparoge u nizozemskom umaku 224
Šparoge, varivo 224
Špinat, kuhan 225
Špinat na maslacu 226
Špinat, nabujak 225
Špinat, pikantan 225
Špinat, pirjan 226
Štokfiš 114
Štrcani kolači 410
Štrcani prstenovi 340
Štrcanje torte 388
Štuka, nabodena 131
Štuka nabodena s povrćem 131
Šunka i gljive s rižom 256
Šunka, kuhana 67
Šunka na ražnju 146
Šunka na tirolski način 75
Šunka u lisnatom tijestu 348
Šunka, valjčići s glavicama šparoge 188
Švapska salata od krumpira 203
Švapske torbice 259
Švapski kolač s jabukama 364
Švapski kolač s lukom 335
Švedski pladanj 188
Švicarska sočna pečenka 56
Švicarska salata od kobasica 207
Švicarski rezanci 260
Švicarski rösti 243
Švolja 114

T

Tabasco-umak 28
Tablica za trajanje prigotavljanja u pećnici 321
Talijanska salata 207
Talijanska salata kao predjelo 188
Talijanski lonac sa špinatom 225
Talijanski pladanj s predjelima 180
Talijanski seljački lonac 268
Talijanski specijaliteti 260
Talijanski umak od rajčica priređen od ekstrakta 169
Talijanski umak od rajčica priređen od svježih plodova 169
Tamna biskvitna torta s lješnjacima 381
Tamni lješnjakovi kolačići 410
Tamni ragu za punjenje pastetica 191
Tamni umak 169
Tamni umak od luka 169
Tanko narezana teletina 62
Tatarski biftek 56
Tatarski umak 176
Teleća glava, pržena 61
Teleća jetra na talijanski način 85
Teleća jetra, nabodena 83
Teleća jetra, pečena s jabukama 83
Teleća jetra, pržena 84
Teleća koljenica na ražnju 146
Teleća koljenica, pečena 60
Teleća koljenica, pržena 61
Teleća koljenica u rasolu 62
Teleća prsa, punjena 61
Teleća žlijezda, tušena 85
Teleće pečenje 62
Teleće rolade 62
Teleće rolade nadjevene mesom 63
Teleće rolade s jajem 63
Teleće rolade, pikantne 60
Teleće srce, tušeno 85
Teleće žlijezde, pržene 84
Teleći bubrezi s mozgom, prženi 84
Teleći bubrežnjak 64
Teleći but u vrhnju 63
Teleći file, griliran 147
Teleći file na roštilju 64
Teleći file, pečen 59
Teleći file, pirjan 60
Teleći file u lisnatom tijestu 64
Teleći frikase 64
Teleći jezik, pržen 84
Teleći kotleti naravni 59
Teleći kotleti, panirani 57
Teleći medaljoni 64
Teleći medaljoni, flambirani 161
Teleći medaljoni na toastu 147
Teleći medaljoni s poširanim jajima 64
Teleći medaljoni s umakom 65
Teleći mišići, pirjani 60
Teleći mozak, pržen 84
Teleći mozak, pržen s jajima 84
Teleći mozak, tušen 85
Teleći odresci, flambirani 160
Teleći odresci, gratinirani 58
Teleći odresci, naravni 59
Teleći odresci punjeni 58
Teleći odresci s pečurkama 65
Teleći odresci u paprici 65
Teleći odresci u vrhnju 65
Teleći orah na ražnju 147
Teleći orah u vinu 65
Teleći paprikaš 66
Teletina 56
Teletina, hranjiva vrijednost 56
Teletina na madžarski način 66
Teletina, nazivi za pojedine dijelove 57
Teletina, pirjana 60
Teletina, tanko narezana 62
Teltovska ili bijela repica 226
Temperatura pića 437
Temperatura za pečenje kolača 320
Tijesto, biskvitno 369
Tijesto, bjelanjkovo 394
Tijesto, dizano 323
Tijesto, gnječeno 359
Tijesto, jajčano 393
Tijesto, jajnomjerno 353
Tijesto, krumpirovo 244
Tijesto lisnato 342, 343
Tijesto, makronsko 394
Tijesto, medeno 394
Tijesto, miješano 348
Tijesto od vrhnja za voćni kolač 364
Tijesto-pareno 341, 342
Tijesto pareno, temperatura pečenja 341
Tijesto, pivsko 292
Tijesto, prhko 358
Tijesto s mesom 86
Tijesto s praškom za pecivo 348, 349
Tijesto, vinsko 292
Tijesto za palačinke 281
Tijesto za rezance 258
Tijesto za savijaču 281, 287
Tijesto za voćne kolače, miješano 363
Tikvice 228
Tirinški kolač sa slaninom 336
Tirolske okruglice 252
Tirolski gröstel 243
Tirolski umak 176
Tjestenina 254, 258
Toast 23
Toast s celerom 188
Toast s kosanim mesom 148
Toast s morskim račićima 149
Toast s pečurkama 149
Toast s rajčicama 149
Toast sa sirom 149
Toast sa šunkom 149
Toast sa šparogama 149
Tom Collins 426
Topla pića 413
Topla predjela 189
Topli kolač od kravljeg sira 365
Topli slani umaci 164
Topli umaci 166
Torbice od krumpirova tijesta 245
Torta, bikvitna 371
Torta biskvitna s čokoladom 373
Torta biskvitna s jagodama 372
Torta biskvitna s lješnjacima 373
Torta biskvitna s lješnjacima, tamna 381
Torta biskvitna s narančama 373
Torta, čokoladna 373, 374
Torta čokoladna sa slatkim vrhnjem 375
Torta, kavina 372
Torta kavina s bademom 377
Torta kneza Pücklera 381
Torta lincerska 378
Torta, lisnata 378
Torta, lješnjakova 378
Torta lješnjakova s maslacovom kremom 378
Torta nizozemska s trešnjama 346
Torta od ananasa 382
Torta od borovnica 365
Torta od keksa 382
Torta od kruha 382
Torta od kruha, jednostavna 376
Torta od mrkve 383
Torta od ruma 382
Torta od trešanja, jednostavna 376
Torta od tučenog vrhnja sa sirom 383
Torta od vodenog biskvita 383
Torta, Pischingerova 379
Torta, pješčana 379
Torta princa regenta 384
Torta s jagodama i poljupcima 365
Torta s jagodama ili malinama, jednostavna 376
Torta s lješnjacima, tamna biskvitna 381
Torta s maslacovom kremom 384
Torta s mirodijama 384
Torta s mirodijama, fina 375
Torta sa slatkim vrhnjem i ananasom 384
Torta sa slatkim vrhnjem i jagodama 384
Torta Sacherova 380
Torta trešnjeva iz Zuga 385
Torta voćna s pjenastim prelivom 365
Torta voćna s prelivom 366
Torta voćna s prelivom od tučenog slatkog vrhnja 366
Torte 369
Torte, punjene 386
Tortice, voćne 366
Tournedos 137
Tournedos, garnirani 147
Tournedos Rossini 147
Tournedos s artičokama 147
Tournedos u grilu 148
Tovar 126
Tovljena govedina 48
Tovljene guske 94
Tovljene patke 94
Tovljeni pilići 94
Tranširanje 23
Tranširanje divljači 109
Tranširanje peradi, slika 95
Trešnjeva torta iz Zuga 385
Trešnjeva torta iz Schwarzwalda 385
Trešnjeva torta s kruhom, fina 375
Trčka, pečena 105
Trčke u burguncu 105
Trlja 114
Tučena bademova krema 310
Tučena čokoladna krema 311
Tučena limunova krema 311
Tučena kavina krema 311
Tučena karamelna krema 311
Tučena lješnjakova krema 311
Tučena narančina krema 311
Tučena vanilijina krema 312
Tučena vanilijina krema s voćem 312
Tučena vinska krema 312
Tučeni umak od gorušice 170
Tučeni umak od sira 170
Tučeno slatko vrhnje 312, 390
Tučeno slatko vrhnje s hrenom 176
Tučeno slatko vrhnje s jabukama i hrenom 176
Tučeno slatko vrhnje s voćem iz lonca s rumom 301
Tuna 114
Tunjevina, pečena 126
Turska kava 415
Tusta perad, priređivanje 95
Tušena divlja guska 105
Tušena divlja patka 105
Tušena morska riba 118
Tušena riža 257
Tušena teleća žlijezda 85
Tušena zelena paprika 220
Tušeni janjeći but 79
Tušeni krumpir 243
Tušeni teleći mozak 85
Tušeno povrće 209
Tušeno teleće srce 85
Tušenje 23
Tutti-fruti 308

U

Ugljikohidrati 13
Ukuhana juha od riže 38
Ukrućeno tučeno slatko vrhnje 390
Umaci 164
Umaci od začina 28
Umaci topli 166
Umaci topli, slani 164
Umaci za salatu 194
Umak bearneški 166
Umak bešamel 166
Umak choron 167
Umak ciganski 174
Umak nizozemski 168
Umak nizozemski od sira 168
Umak od brusnica 177
Umak od celera 170
Umak od gljiva, svijetli 168
Umak od gljiva, tamni 169
Umak od gorušice 170
Umak od gorušice, tušen 170
Umak od hrena 170
Umak od jabuka, engleski 167
Umak od jabuka i hrena 177
Umak od jaja, hladan 175
Umak od jaja i vrhnja 170
Umak od jaja s gorušicom 177
Umak od jaja, zeleni 172
Umak od kapara 170
Umak od kopra 171
Umak od luka, francuski 167
Umak od luka, svijetli 169
Umak od luka, tamni 169
Umak od madeire 171
Umak od pečurki, hladan 175
Umak od peršuna 171
Umak od peršuna, razmućen 171
Umak od rajčica, priređen od ekstrakta 171
Umak od rajčica, talijanski 169
Umak od rajčica, talijanski, priređen od ekstrakta 169
Umak od rajčica, talijanski, priređen od svježih plodova 169
Umak od sardina 171
Umak od sira 171
Umak od sira, tučeni 170
Umak od sirovih rajčica 177
Umak od slanine 172
Umak od slanine, fini 167
Umak od slatkog vrhnja 196
Umak od slatkog vrhnja s hrenom 177
Umak od soje 28
Umak od svježih rajčica 172
Umak od šećernog zaprška 169
Umak od usoljenog sleđa 177
Umak od začina 172
Umak osnovni, svijetli 166
Umak pjenasti 168
Umak proljetni 176
Umak remuladni 176
Umak tatarski 176
Umak tirolski 176
Umak zeleni 178
Upaljeni novogodišnji punč 419
Upotreba mesa od divljači u kuhinji 106
Uređaj za griliranje u štednjaku 135
Uskršnja pogača 336
Uštipci od dizanog tijesta 336

V

Vafli 357
Vafli biskvitni 357
Vafli, fini 357
Vafli fini od tijesta za palačinke 357

Vafli od dizanog tijesta 336
Vafli pješčani 357
Valjčići od lososa s hrenom 188
Valjčići od šunke i sira na špinatu 226
Valjčići od šunke s glavicama šparoge 188
Valjušci 261
Valjušci krumpirovi s kravljim sirom 245
Valjušci na masti 336
Valjušci od dizanog tijesta 337
Valjušci od krumpira 244
Valjušci, pečeni 333
Valjušci, razvučeni 340
Valjušci s kakaom 335
Valjušci sa sirom 261
Valjušci sa sultankama 341
Valjušci sa žemičkama 287
Vanilija 28
Vanilijina krema 308
Vanilijina krema s voćem, tučena 312
Vanilijina krema, tučena 312
Vanilijini kolačići 410
Vanilijini roščići 410
Vanilirane jabuke 308
Varenac od crnog kruha 293
Varenac od jabuka 293
Varenac od kravljeg sira 294
Varenac od krumpira 294
Varenac od krupice 294
Varenac od lješnjaka 294
Varenac od povrća 295
Varenac od riže 295
Varenac od špinata 295
Varenac od špinata kao okruglica kuhana u ubrusu 295
Varenac od žemički 295
Varenac s mesom 296
Varenac s mozgom 296
Varenac sa šunkom 296
Varenci, kuhani 292, 293
Varivo od buće 210
Varivo od cvjetače 213
Varivo od gaveza 214
Varivo od graha 215
Varivo od hrena 215
Varivo od kestenja 216
Varivo od korabice 217
Varivo od krumpira s peršunom 243
Varivo od leće 218
Varivo od luka 259
Varivo od mahuna 219
Varivo od paprike i rajčica 220
Varivo od poriluka 222
Varivo od prokulice 223
Varivo od šparoge 224
Vatrena bola 421
Večernji sastanak muškaraca 440
Veliki pladanj s predjelima 184
Vezane juhe 29
Vezanje 23
Vezivna sredstva za mliječne kaše 282
Vijenac lješnjakov 330
Vijenac od miješanoga dizanog tijesta 337
Vijenac s rumom 353
Vinaigrette-umak 177
Vinska drhtalica 314
Vinska krema, sirova 310
Vinska krema, tučena 312
Vinske djevice 341
Vinske jabuke s kremom od ruma 309
Vinski preliv, pjenasti 308
Vinsko tijesto 292
Vinsko zelje 228
Viski-kobler 426
Viski sour 426
Višnje, flambirane 163
Vitamini, tabelarni prikaz potrebnih količina 16
Vjetrenjače 330
Vjetrogonje 342, 411
Voće 297
Voće na roštilju 151
Voće s tučenim slatkim vrhnjem 301
Voćna krema 305
Voćna krema, fina 309
Voćna krema s tučenim slatkim vrhnjem 309
Voćna krema, sirova 310
Voćna riža 306
Voćna salata 301
Voćna salata, flambirana 162
Voćna salata s kravljim sirom 303
Voćna torta s pjenastim prelivom 365
Voćna torta s prelivom od tučenoga slatkog vrhnja 366
Voćne tortice 366
Voćne tortice od lisnatog tijesta 348
Voćni dizani kolači s posipom 337
Voćni kolač od jajnomjernog tijesta 367
Voćni kolač s makronskim prelivom 367
Voćni kolač s biskvitnim prelivom 367
Voćni kolač s pjenastim prelivom 367
Voćni kolač s posipom 368
Voćni kolač s prelivom od vrhnja 368
Voćni kolači 358, 367, 368
Voćni kruh 411
Voćni preliv 309
Voćni sladoled 318
Voćno mlijeko sa soda-vodom 417
Voda kao sastojina hrane 13
Vodena kupelj 24
Vodeni biskvit 370
Vodeni biskvit, pripremanje 370
Vodeni biskvit, temperatura pečenja 370
Vodeni biskvit za voćne kolače 368
Vodeni kakao 416
Vojvotkinjini krumpiri 243
Volovski jezik, sušen 85
Votka-martini 426
Vratina na ražnju 148
Vrganji, panirani 235
Vrganji s kajganom 235
Vrganji u umaku od vrhnja 236
Vrijeme lova 107
Vrištinski pješčanici 412
Vrste divljači 106
Vruća alkoholna pića 418

W

Waldorf-salata 207
Well done stek 144
White lady 426
Worcester umak 28

Z

Začini 25, 28
Zajutrak sa šampanjcem 442
Zamrznute živežne namirnice na zalihi 433
Zapaljeni sladoledni omlet 317
Zapršak 24
Zec na pikantan način 111
Zec, pečen 111
Zečje uši 341
Zečji hrbat s grožđem 112
Zečji paprikaš 112
Zečji ragu 112
Zelena paprika, tušena 220
Zeleni sleđ 114
Zeleni umak 178
Zeleni umak od jaja 172
Zelje, bavarsko 226
Zelje, bijelo 226
Zelje, crveno 226
Zelje, kiselo 22, 227
Zelje kiselo, madžarsko 227
Zelje kiselo, šlesko 228
Zelje, kovrčavo 227
Zelje, punjeno 231
Zelje s ananasom 228
Zelje, šampanjsko 227
Zelje, vinsko 228
Zimski kelj 216
Zlatne kocke uz juhu 34
Zobene pahuljice s jogurtom 304
Zobeni kakao 416
Zuchetti 228

Ž

Žablji kraci, prženi 192
Želatina 24
Želatinska hladetina 93
Želatinske kreme 309
Žele od jogurta 304
Žele od jogurta s voćem 304
Žele od stepke 314
Žele od voća iz lonca s rumom 302
Žerve, razmućen 258
Žilijena 24
Živežne namirnice iz rashladne škrinje 433
Živežne namirnice, sadržaj kalorija 14
Živežne namirnice, sadržaj vitamina 14
Žličnjaci 246
Žličnjaci od jetara uz juhu 35
Žličnjaci od krupice uz juhu 35
Žličnjaci od sira 279
Žličnjaci s lukom 252

Y

Yorkshire-puding 275

Međunarodni specijaliteti

Austrija

Bečka savijača od jabuka 288
Bečko meso s lukom 49
Carski drobljenac 290
Hren s jabukama 175
Hren sa žemičkama 167
Lincerska torta 377
Lincerske zvjezdice 405
Okruglice od kajsija 249
Pirjana govedina 55
Pirjani teleći mišići 60
Prženi pilići na bečki način 99
Sacherova torta 380
Salcburški žličnjaci 292
Tirolske okruglice 252

Azija

Curry-umak 167
Indijska riža s piletinom 264
Indijska salata od riže 204
Indonezijski gulaš od filea 52
Pile s curryjem 98
Pile u curry-umaku 98

Čehoslovačka

Češke okruglice 247
Džepići s pekmezom 244
Pischingerova torta 379

Engleska i Irska

Cumblerland-umak 174
Engleski umak od jabuka 167
Irish Stew 164
Irska kava 414
Porridge 283
Slanina s jajima 275
Yorkshire-puding 275

Francuska

Bouillabaisse 43
Crepes Suzette 161
Kamenice 133
List Mazarin 123
Losos na bretonski način 129
Omelette surprise 317
Pariška juha od luka 42
Papreni steak 141
Prženi žablji kraci 192
Puževi u maslacu sa začinima 192

Italija

Antipasti 181
Canneloni 189
Capuccino 414
Espresso 414
Lasagne 190
Ossobucco 59
Pasťasciutta 190
Pizza 192
Saltimbocca 62
Talijanski lonac sa špinatom 225

SAD

Američka salata od peradi 180
Hamburgeri 139
Izvrnuta voćna torta 361
Porterhouse-steak 142
Waldorf-salata 207

Jugoslavija

Ćevapčići 138
Đuveđ 264
Punjene paprike 230
Šašlik 146
Turska kava 415

Sredozemlje

Artičoke 210
Plavi patlidžani punjeni, na ulju 221
Plavi patlidžani, prženi 221
Plavi patlidžani, punjeni 231
Skampi na roštilju 150
Skampi prženi 133
Zucchetti 228

SSSR

Boršč 38, 263
File Stroganov 50
Mesne pogačice s vrhnjem 87
Ruske okruglice od mesa 88
Ruski kotlet 80

Švicarska

Cordon bleu 58
Fondue bourguignonne 159
Fondue sa sirom 159
Teletina tanko narezana 62
Švicarski rösti 243
Trešnjeva torta iz Zuga 385

Nekoliko jela priređenih na brzinu

Banane sa šunkom 189
Bečki odrezak 57
Bečko meso s lukom 49
Chateaubriand 136, 137, 138
Drobljenac od žemički 290
Entrecôte double 136, 138
File-biftek 136
File od lista s rajčicama i pečurkama 123
Haše 86
Hamburgeri 139
Holštajnski odrezak 59
Iver ili iverak u maslacu 122
Iver ili iverak u vinskom temeljcu 122
Jetra na žaru 140
Koljak, pržen 114
Kotleti na roštilju 140
Kajgana sa šunkom 272
Kosani biftek 53
List pečen na maslacu 113
List u vinskom temeljcu 123
Lovački odresci 59
Matjes-sleđ u umaku od vrhnja 125
Njemački biftek 87
Omlet za sladokusce 272
Pariški odresci 59
Pastrva na mlinaričin način 130
Pečurke pirjane na maslacu 234
Pečurke u umaku od vrhnja 234
Porterhouse steak 142
Prepršeni toast 148
Pržena teleća jetra 84
Pržene ploške sira 278
Prženi mozak s jajima 84
Pržolica s lukom 55
Punjene kobasice 191
Rajčice s kajganom 274
Ramstek 136, 142
Rezanci sa šunkom 259
Ribe na roštilju 150
Riblja salata 120
Riblji file pržen 121
Ruski kotlet 88
Salata od kobasica 205
Salata od tunjevine 206
Segedinska gulaš-juha 267
Seljački doručak 242
Skuše na plavo 124
Steak na roštilju 144
Svinjski file na roštilju 145
Svinjski file, pirjan 69
Svinjski kotleti, panirani 68
Svinjski medaljoni 73
Svinjski medaljoni u grilu 146
Svinjski odresci, naravni 68
Svinjski odresci, panirani 68
Svinjski odresci s paprikom 74
Svinjski odresci u umaku od vrhnja 74
Šunka na tirolski način 75
Teleća jetra, kisela 81
Teleća jetra pečena s jabukama 83
Teleća žlijezda, tušena 85
Teleća žlijezda, pržena 84
Teleći kotleti, naravni 59
Teleći medaljoni 64
Teleći medaljoni s umakom 65
Teleći mozak, tušen 85
Teleći odresci, naravni 59
Teleći odresci u paprici 65
Teleći odresci u vrhnju 65
Teletina tanko narezana 62
Tirolski gröstel 243
Tournedos u grilu 148
Tunjevina, pečena 126
Varivo od krumpira s peršunom 293

Hedwig Maria Stuber
POUZDANA KUHARICA

Urednik
Mirjana Milač

Korektori
Marija Molnar, Sefija Ibrahimpašić

Izašlo u suradnji izdavača
Izdavačko knjižarsko poduzeće Mladost
Zagreb, Ilica 30
Državna založba Slovenije
Ljubljana, Mestni trg 26

Za izdavača
Branko Juričević

Tisak
Tiskarna »Jože Moškrič«
Ljubljana, 1974.

Na temelju mišljenja Republičkog sekretarijata za prosvjetu, kulturu i fizičku kulturu SR Hrvatske br. 5301/1-1973. od 13. XII 1973. ovo izdanje oslobođeno je plaćanja poreza na promet.

Osnovne količine za davanje gustoće tekućinama

Tekućina	Jelo	Vezivno sredstvo	Masnoća
1 1/4 l	vezana juha	40 g brašna, 50 g krupice, zobne pahuljice ili riža	30—40 g
1/2 l	umak	30—40 g brašna	40 g
1 l	mliječna kaša	60 g škrobnog brašna, 100 g pšeničnog brašna, 150 g riže, 100—125 g krupice, 125 g zobenih pahuljica	—
1/2 l	slatki preliv	10 g škrobnog brašna	—
1/2 l	krema	20—25 g škrobnog brašna	—
1/2 l	flameri	45 g škrobnog brašna	—
1/2 l	kaša	40—50 g škrobnog brašna, 50 g sagoa, 60 g krupice	—
1/2 l	tučena krema	5—6 listova želatine	—
1/2 l	slatka drhtalica	8 žlica želatine	—

Osnovna količina po obroku za 4 osobe

juha 1—1 1/4 l
juha kao glavno jelo 2 l
meso s kostima 500—750 g
meso bez kostiju 400—500 g
mljeveno meso 375—500 g
riba s kostima 1 kg
riblji filei 600—800 g
umak uz jela 1/2—3/4 l
sok od pečenja 1/4 l
povrće kao prilog 1 kg
krumpir kao prilog 750 g
krumpir kao samostalno jelo 1 1/2 kg
riža kao prilog 250 g
riža kao samostalno jelo 400 g
tjestenina kao prilog 250—300 g
tjestenina kao prikuha u juhi 40—60 g
tjestenina kao samostalno jelo 400—500 g
slatka jela kao desert 1/2 l
voće 500 g

gostiju, za obiteljske svečanosti. Kraj toga nas uči i kako ćemo kuhati štedljivo. Ravnajući se po njoj, uvidjet ćemo da najbolja jela ne moraju istodobno biti i najskuplja.

Pouzdana kuharica je također i »priručnik za brzo kuhanje« jer zaposlene žene, a i oženjeni muškarci koji ponekad kuhaju sami, mogu u njoj naći brojne recepte »na brzinu«, dakle, recepte za jela koja se mogu prirediti za vrlo kratko vrijeme.

Knjiga je istodobno i »međunarodni kuharski priručnik« jer donosi najomiljenija inozemna jela koja prijaju i našim ljubiteljima profinjene kuhinje. Uz to je **Pouzdana kuharica** i »moderan kuharski priručnik« jer obrađuje sve nove načine pripremanja jela, tako pečenje na ražnju, u grilu, na roštilju, fondiranje, flambiranje i dr.

Kraj svih ovdje nabrojenih i mnogih drugih nespomenutih odlika ove knjige, treba istaći jednu, koja knjizi daje posebnu vrijednost: to je pouzdanost. Svi recepti u knjizi **Pouzdana kuharica** iskušani su u vlastitoj kuhinji. Podaci o količinama sastojina pojedinog jela savršeno su precizni i pouzdani. Na svaku uputu, danu u knjizi, na svaki savjet, na svaki opis pripremanja možemo se potpuno osloniti.

HEDWIG MARIA STUBER

pouzdana kuharica